



## "DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-11-17

Rodzaj diety	Dieta ogólna	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta wrzodowa/wątrobowa
rodzaj posiłku	śniadanie 7:30-8:00	śniadanie 7:30-8:00	śniadanie 7:30-8:00	śniadanie 7:30-8:00
skład posiłku	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup
	pomarańcza	pomarańcza	pomarańcza	kalafior gotowany
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	chleb żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar bez dodatku cukru	herbata czarna- napar bez/ z cukrem
rodzaj posiłku	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa pomidorowa z makaronem	zupa pomidorowa z makaronem niezabielana	zupa pomidorowa z makaronem niezabielana	zupa pomidorowa z makaronem niezabielana
	gotowany filet drobiowy w sosie jarzynowym	gotowany filet drobiowy w sosie jarzynowym	gotowany filet drobiowy w sosie jarzynowym	gotowany filet drobiowy w sosie jarzynowym
	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany	ryż brązowy gotowany	ryż biały gotowany
	surówka z marchwi	surówka z marchwi	surówka z marchwi	surówka z marchwi
	kompot owocowy	kompot owocowy	kompot owocowy bez dodatku cukru	kompot owocowy bez/ z cukrem
rodzaj posiłku	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00
skład posiłku	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa
	pomidor	pomidor	pomidor	pomidor
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	chleb żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar bez dodatku cukru	herbata czarna- napar bez/ z cukrem
rodzaj posiłku	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00
skład posiłku	jogurt grecki	jogurt grecki	jogurt grecki	jogurt grecki
			chleb żytni	
			mozaika drobiowa	
<b>wartości odżywcze</b>				
wartość energetyczna	2517 kcal	2383 kcal	2563 kcal	2194/ 2335 kcal
białko ogółem	102,26 g	99,40 g	120,89 g	104,47/ 100,21 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	381,11 g	359,67 g	365,58 g	305,98/ 347,16 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	71,43 g	66,45 g	74,11 g	66,94/ 66,27 g
błonnik pokarmowy	27,95 g	23,74 g	24,16 g	23,81/ 23,73 g
sól	28,19 g	23,49 g	42,73 g	23,90/ 23,25 g
	15,93 g	15,30 g	14,06 g	15,69/ 15,34 g
<b>alergeny:</b> gluten, jaja i produkty pochodne, ryby i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne, seler i produkty pochodne, soja i produkty pochodne, gorczyca i pochodne, sezam				

Jadłospis zapewnia wyżywienie odpowiednie do stanu zdrowia, na podstawie zaleceń opublikowanych przez ministra właściwego do spraw zdrowia, zgodnie z § 8 ust. 1 pkt 1. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 września 2023 (Dz.U. z 2023 poz. 2021)

**Kierownik Działu Żywienia**  
**Anna Kołodyńska**

**Dietetyk**  
**mgr Natalia Ciesielczuk-Żak**