



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-11-20

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	płatki kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane z mlekiem
	ser żółty	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	barszcz czerwony	barszcz czerwony niezabielany	barszcz czerwony niezabielany	barszcz czerwony niezabielany
	gotowane pyzy z mięsem wieprzowym	gotowany biały makaron z mięsem	gotowany brązowy makaron z mięsem	gotowany biały makaron z mięsem
	surówka calafiori z olejem rzepakowym	drobiowym i warzywami	drobiowym i warzywami	drobiowym i warzywami
	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	pata kanapkowa awanturka	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym
	gruszka	gruszka	gruszka	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	serek homogenizowany waniliowy	serek homogenizowany waniliowy	sok	sok/ serek homogenizowany waniliowy
			chleb żytni	
			szynka wieprzowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2750 kcal	2340 kcal	2425 kcal	2050/ 2293 kcal
białko ogółem	100,17 g	104,08 g	121,07 g	100,54/ 105,52 g
węglowodany ogółem, w tym	353,04 g	367,85 g	363,23 g	305,34/ 355,01 g
cukry	114,01 g	120,24 g	83,31 g	76,91/ 110,4 g
tłuszcz, w tym	110,31 g	56,89 g	58,59 g	53,78/ 56,77 g
nasycone kw. tł.	51,61 g	29,30 g	27,02 g	26,70/ 29,27 g
błonnik pokarmowy	25,48 g	26,24 g	48,75 g	28,03/ 25,88 g
sól	9,43 g	4,98 g	8,26 g	4,90/ 5,02 g

alergeny: 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 Żywnienia
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak