



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-12-04

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	ryż biały gotowany na mleku ser twarogowy z jogurtem naturalnym mandarynka chleb pszenno- żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	ryż biały gotowany na mleku ser twarogowy z jogurtem naturalnym mandarynka bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	ryż biały gotowany na mleku ser twarogowy z jogurtem naturalnym mandarynka chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	ryż biały gotowany na mleku ser twarogowy z jogurtem naturalnym gotowana marchew mini bułka pszenna, masło ekstra 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 gotowane piegi z mięsem i kapustą surówka calafiori z olejem rzepakowym kompot owocowy	barszcz czerwony niezabielany gotowany biały makaron z mięsem drobiowym i warzywami kompot owocowy	barszcz czerwony niezabielany gotowany brązowy makaron z mięsem drobiowym i warzywami kompot owocowy bez dodatku cukru	barszcz czerwony niezabielany gotowany biały makaron z mięsem drobiowym i warzywami 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	pasztet drobiowy pomidor chleb pszenno- żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	kiełbasa żywiecka pomidor bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	kiełbasa żywiecka pomidor chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	kiełbasa żywiecka pomidor bułka pszenna, masło ekstra 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 chleb żytni szynka wieprzowa	jogurt grecki
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2856 kcal	2407 kcal	2584 kcal	2251/ 2299 kcal
białko ogółem	110,06 g	112,45 g	136,43 g	113,29/ 113,00 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	376,32 g 123,26 g	342,87 g 112,76 g	346,54 g 67,31 g	303,21/ 344,28 g 69,71/ 111,63 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	107,78 g 39,04 g	70,92 g 34,25 g	76,49 g 34,79 g	71,45/ 58,64 g 34,31/ 26,08 g
błonnik pokarmowy	29,62 g	23,79 g	44,80 g	26,95/ 26,30 g
sól	9,39 g	4,11 g	7,25 g	4,25 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 Żywności
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak