



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-12-09

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 ser twarogowy, dżem owocowy mandarynka chleb pszenno- żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	płatki kukurydziane z mlekiem ser twarogowy, dżem owocowy mandarynka bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	płatki kukurydziane z mlekiem ser twarogowy mandarynka chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	płatki kukurydziane z mlekiem ser twarogowy/ ser twarogowy, dżem kalafior gotowany 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	zupa pieczarkowa gotowany biały makaron z serem twarogowym i masłem kompot owocowy	zupa z fasolki szparagowej niezabielana gotowany biały makaron z serem twarogowym i masłem kompot owocowy	zupa z fasolki szparagowej niezabielana gotowany brązowy makaron z serem twarogowym i masłem kompot owocowy bez dodatku cukru	zupa z fasolki szparagowej niezabielana gotowany biały makaron z serem twarogowym i masłem 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	rolada schabowa pomarańcza chleb pszenno- żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	rolada schabowa pomarańcza bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	rolada schabowa pomarańcza chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	rolada schabowa gotowana marchew mini 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	bułka maślana	bułka maślana	mus owocowy bez dodatku cukru chleb żytni jogurt grecki	mus owocowy bez dodatku cukru/ bułka maślana
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2592 kcal	2442 kcal	2550 kcal	2044/ 2398 kcal
białko ogółem	99,99 g	97,62 g	124,77 g	98,36/ 99,09 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	379,58 g 131,14 g	370,59 g 131,64 g	336,20 g 63,38 g	274,86/ 359,50 g 54,74/ 119,59 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	79,71 g 56,16 g	67,78 g 53,15 g	80,62 g 58,68 g	65,83/ 67,70 g 52,74/ 53,18 g
błonnik pokarmowy	22,39 g	20,36 g	41,79 g	23,25/ 22,18 g
sól	9,13 g	7,93 g	5,75 g	7,53/ 8,11 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