



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-12-10

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 jęczmienne gotowane na mleku	płatki jęczmienne gotowane na mleku	płatki jęczmienne gotowane na mleku	płatki jęczmienne gotowane na mleku
	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	sałata masłowa	sałata masłowa	sałata masłowa	sałata masłowa
	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 pieczarkowa	zacierka	zacierka	zacierka
	gotowany bigos z białej kapusty	gotowany filet drobiowy w sosie jarzynowym	gotowany flet drobiowy w sosie jarzynowym	gotowany filet drobiowy w sosie jarzynowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	kompot owocowy	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana
		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	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko gotowane
	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	sok owocowy	sok owocowy	sok owocowy	sok owocowy
			chleb żytni	
			połudwica drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2736 kcal	2525 kcal	2746 kcal	2438/ 2570 kcal
białko ogółem	96,77 g	91,85 g	116,90 g	93,33/ 92,07 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	396,11 g	399,91 g	409,83 g	376,22/ 411,16 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	146,76 g	125,47 g	91,67 g	95,15/ 136,72 g
błonnik pokarmowy	93,38 g	67,79 g	75,53 g	69,34/ 67,79 g
sól	37,20 g	31,38 g	33,14 g	31,69/ 31,38 g
	35,35 g	24,24 g	37,67 g	30,25/ 24,24 g
	14,08 g	14,78 g	14,53 g	14,85/ 14,84 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