



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-12-14

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	rolada z indyka	rolada z indyka	rolada z indyka	rolada z indyka
	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 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 z fasolki szparagowej	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana
	gotowany gulasz wieprzowo- warzywny	gotowany gulasz drobiowo- warzywny	gotowany gulasz drobiowo- warzywny	gotowany gulasz drobiowo- warzywny
	kasza jęczmienna perłowa gotowana	kasza jęczmienna perłowa gotowana	kasza jęczmienna perłowa gotowana	kasza jęczmienna perłowa gotowana
	surówka colesław	surówka colesław	surówka colesław	gotowana marchew z kalafiorem
	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
	gruszka	gruszka	gruszka	brokuł 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 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	biszkopty	biszkopty	mus owocowy bez dodatku cukru	mus owocowy bez dodatku cukru/ biszkopty
			chleb żytni	
			serek lekki	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2585 kcal	2219 kcal	2245 kcal	1861/ 2177 kcal
białko ogółem	81,81 g	79,22 g	99,33 g	76,10/ 81,14 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	394,96 g	363,94 g	334,99 g	279,42/ 351,22 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	117,89 g	118,46 g	73,41 g	66,61/ 108,62 g
błonnik pokarmowy	82,96 g	56,12 g	61,28 g	55,03/ 56,24 g
sól	26,44 g	20,91 g	20,83 g	20,91/ 20,91 g
	32,89 g	28,52 g	43,85 g	30,71/ 28,16 g
	17,23 g	16,04 g	14,44 g	16,04 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 Żywienia
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak