



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-12-23

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	musli z mlekiem	musli z mlekiem	musli z mlekiem	musli z mlekiem
	ser topiony	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa
	kiwi	kiwi	kiwi	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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa z zielonego groszku	zupa z zielonego groszku niezabielana	zupa z zielonego groszku niezabielana	zupa z zielonego groszku niezabielana
	smażone kotlety z jajek	gotowane pulpety rybne	gotowane pulpety rybne	gotowane pulpety rybne
	surówka brocolino z olejem rzepakowym	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	kompot owocowy	surówka brocolino	surówka brocolino	gotowana marchew z kalafiorem
		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	pasta z jajek i pieczarek	polędwica sopocka	polędwica sopocka	polędwica sopocka
	ogórek kwaszony	gotowana marchew mini	gotowana marchew mini	gotowana marchew mini
	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	bułka maślana	bułka maślana	sok	sok/ bułka maślana
			chleb żytni	
			kiełbasa szynkowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2698 kcal	2236 kcal	2229 kcal	1774/ 2065 kcal
białko ogółem	78,04 g	82,00 g	98,12 g	81,54/ 83,67 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	361,80 g	348,91 g	322,59 g	260,06/ 326,23 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	110,47 g	118,88 g	77,37 g	59,83/ 98,30 g
błonnik pokarmowy	111,09 g	63,92 g	66,11 g	51,27/ 53,45 g
sól	50,90 g	25,56 g	25,35 g	24,09/ 24,82 g
	30,09 g	29,42 g	43,27 g	26,65/ 25,58 g
	18,23 g	16,17 g	14,88 g	11,63/ 12,23 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