



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-12-25

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 schabowa	rolada schabowa	rolada schabowa	rolada schabowa
	ser twarogowy	ser twarogowy	ser twarogowy	ser twarogowy
	pomidor	pomidor	pomidor	pomidor
	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 pomidorowa z makaronem	zupa pomidorowa z makaronem niezabielana	zupa pomidorowa z makaronem niezabielana	zupa pomidorowa z makaronem niezabielana
	schab gotowany w sosie jarzynowym	schab gotowany w sosie jarzynowym	schab gotowany w sosie jarzynowym	schab gotowany w sosie jarzynowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw
	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	ogonówka	ogonówka	ogonówka	ogonówka
	ser topiony	miód	serek lekki	serek lekki/ miód
	ciasto	ciasto	chleb żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	herbata czarna- napar bez dodatku cukru	herbata czarna- napar bez/ z cukrem
	herbata czarna- napar z cukrem	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	sok owocowy	sok owocowy	sok owocowy	sok owocowy
			chleb żytni	
			jogurt naturalny	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2446 kcal	2321 kcal	2453 kcal	2178/ 2349 kcal
białko ogółem	114,69 g	102,70 g	140,74 g	120,39 g
węglowodany ogółem, w tym	362,95 g	360,63 g	324,21 g	284,36/ 360,63 g
cukry	118,37 g	118,83 g	66,46 g	69,50/ 118,83 g
tłuszcz, w tym	64,65 g	56,37 g	68,90 g	66,43/ 57,18 g
nasycone kw. tł.	56,68 g	45,27 g	54,30 g	54,26/ 50,80 g
błonnik pokarmowy	22,31 g	18,59 g	31,25 g	18,47/ 18,59 g
sól	12,50 g	11,91 g	11,14 g	11,86/ 11,91 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