



## "DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-12-27

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	ryż biały gotowany na mleku jajko gotowane na twardo pomarańcza chleb pszenno- żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	ryż biały gotowany na mleku jajko gotowane na twardo pomarańcza bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	ryż biały gotowany na mleku jajko gotowane na twardo pomarańcza chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	ryż biały gotowany na mleku kiełbasa szynkowa brokuł 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 smażone naleśniki z serem twarogowym, śmietaną i cukrem pudrem 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	ser żółty sałata masłowa chleb pszenno- żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	polędwica drobiowa sałata masłowa bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	polędwica drobiowa sałata masłowa chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	polędwica drobiowa sałata masłowa 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	jogurt owocowy	jogurt owocowy	sok chleb żytni rolada schabowa	sok/ jogurt owocowy
<b>wartości odżywcze</b>				
wartość energetyczna	2418 kcal	2134 kcal	2393 kcal	1958/ 2087 kcal
białko ogółem	86,04 g	82,31 g	104,62 g	82,00/ 87,07 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	328,76 g 115,63 g	315,86 g 105,21 g	336,76 g 79,14 g	279,69/ 303,17 g 71,54/ 94,20 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	88,61 g 43,00 g	64,29 g 35,65 g	71,98 g 50,56 g	60,98/ 62,50 g 33,64/ 34,91 g
błonnik pokarmowy	18,47 g	17,29 g	37,85 g	16,80/ 16,60 g
sól	8,98 g	7,76 g	6,00 g	8,51/ 8,67 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**