



## "DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-12-30

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	kasza manna gotowana na mleku	kasza manna gotowana na mleku	kasza manna gotowana na mleku	kasza manna gotowana na mleku
	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy	ser twarogowy
	mandarynka	mandarynka	mandarynka	ogórek tarty
	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 ogórkowa	zupa grysikowa z brokułem	zupa grysikowa z brokułem	zupa grysikowa z brokułem
	gotowane pierogi ruskie	ryba gotowana	ryba gotowana	ryba gotowana
	kompot owocowy	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
		surówka z selera	surówka z selera	surówka z selera
		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 kanapkowa z jajek i wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	ogonówka
	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	banan
	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	mus owocowy	mus owocowy/ bułka maślana
			chleb żytni	
			ogonówka	
<b>wartości odżywcze</b>				
wartość energetyczna	2747 kcal	2558 kcal	2607 kcal	2170/ 2473 kcal
białko ogółem	89,26 g	96,35 g	119,84 g	94,84/ 99,16 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	412,57 g	410,52 g	357,30 g	318,98/ 385,56 g
	118,49 g	138,99 g	82,32 g	86,27/ 133,26 g
tłuszcz, w tym	87,25 g	65,81 g	82,35 g	63,38/ 66,09 g
nasycone kw. tł.	42,44 g	33,78 g	43,55 g	35,01/ 36,00 g
błonnik pokarmowy	21,10 g	29,04 g	42,27 g	30,14/ 28,7 g
sól	7,32 g	8,75 g	7,74 g	8,58/ 9,18 g
<b>alergeny:</b> 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**