"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU"
JADŁOSPIS

SP ZOZ ŚWIDNIK

na dzień **2025-01-14**

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	ryż biały gotowany na mleku	ryż biały gotowany na mleku	ryż biały gotowany na mleku	ryż biały gotowany na mleku
	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	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	**obiad 12:00-13:00**	**obiad 12:00-13:00**	**obiad 12:00-13:00**	**obiad 12:00-13:00**
skład posiłku	kapuśniak z białej kapusty	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana
	smażony kotlet mielony	gotowany biały makaron z mięsem	gotowany brązowy makaron z mięsem	gotowany biały makaron z mięsem mielonym
	ziemniaki gotowane	drobiowym i warzywami	mielonym i warzywami	i warzywami
	korek z ogórka świeżego	kompot owocowy	kompot owocowy bez dodatku cukru	kompot owocowy bez/ z cukrem
	kompot owocowy			
rodzaj posiłku	**kolacja 17:00-18:00**	**kolacja 17:00-18:00**	**kolacja 17:00-18:00**	**kolacja 17:00-18:00**
skład posiłku	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa
	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 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	sok/ jogurt owocowy
			chleb żytni	
			serek lekki	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2348 kcal	2338 kcal	2545 kcal	2152/ 2338 kcal
białko ogółem	84,91 g	92,56 g	123,03 g	89,98/ 92,56 g
węglowodany ogółem, w tym	340,96 g	376,70 g	374,28 g	334,83/ 376,70 g
cukry	131,02 g	136,31 g	83,81 g	94,57/ 136,31 g
tłuszcz, w tym	77,39 g	57,07 g	65,59 g	56,18/ 57,07 g
nasycone kw. tł.	28,82 g	26,06 g	25,79 g	25,02/ 26,06 g
błonnik pokarmowy	24,66 g	24,56 g	45,60 g	26,26/ 24,56 g
sól	12,50 g	6,60 g	8,87 g	6,42/ 6,60 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