



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-01-17

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 jaglana gotowana na mleku	kasza jaglana gotowana na mleku	kasza jaglana gotowana na mleku	kasza jaglana gotowana na mleku
	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy	ser twarogowy
	gruszka	gruszka	gruszka	brokuł 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 chłopska	zacierka	zacierka	zacierka
	smażone naleśniki z serem twarogowym, śmietaną i cukrem pudrem	gotowany pulpet z ryby	gotowany pulpet z ryby	gotowany pulpet z ryby
	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	sałatka jarzynowa	ogonówka	ogonówka	ogonówka
	ogonówka	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	drożdżówka	drożdżówka	mus owocowy	mus owocowy
			chleb żytni	
			szynka drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2666 kcal	2511 kcal	2427 kcal	2094/ 2418 kcal
białko ogółem	93,83 g	94,11 g	112,77 g	95,44/ 99,62 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	415,86 g	421,96 g	375,83 g	323,26/ 391,08 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	75,61 g	57,16 g	57,74 g	53,19/ 58,12 g
błonnik pokarmowy	36,07 g	29,62 g	28,00 g	27,31/ 30,17 g
sól	24,73 g	32,25 g	45,42 g	32,28/ 31,49 g
	6,80 g	12,73 g	12,15 g	12,75 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 Żywnienia
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak