



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-01-18

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	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup
	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	krupnik ryżowy	krupnik ryżowy	krupnik ryżowy	krupnik ryżowy
	smażony zraz wieprzowy z cebulą	gotowany zraz drobiowy w sosie jarzynowym	gotowany zraz drobiowy w sosie jarzynowym	gotowany zraz drobiowy w sosie jarzynowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	surówka kalafiori z olejem rzepakowym	surówka kalafiori z olejem rzepakowym	surówka kalafiori z olejem rzepakowym	gotowana marchew mini
	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	rolada z indyka	rolada z indyka	rolada z indyka	rolada z indyka
	mandarynka	mandarynka	mandarynka	kalafior 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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	serek homogenizowany waniliowy	serek homogenizowany waniliowy	sok warzywny	sok warzywny/ serek homogenizowany waniliowy
			chleb żytni	
			ser żółty	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2445 kcal	2321 kcal	2496 kcal	1876/ 2119 kcal
białko ogółem	76,61 g	77,84 g	98,67 g	73,02/ 78,00 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	355,06 g	341,06 g	331,30 g	275,61/ 325,28 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	96,88 g	94,78 g	58,31 g	46,21/ 79,70 g
błonnik pokarmowy	86,45 g	77,46 g	90,38 g	59,22/ 62,21 g
sól	24,43 g	23,63 g	29,35 g	20,06/ 22,63 g
	27,18 g	22,71 g	37,64 g	25,63/ 23,48 g
	16,41 g	11,84 g	11,05 g	7,95/ 8,07 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