



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-02-10

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	płatki owsiane gotowane na mleku	płatki owsiane gotowane na mleku	płatki owsiane gotowane na mleku	płatki owsiane gotowane na mleku
	ser żółty	połędwica drobiowa	połędwica drobiowa	połędwica drobiowa
	gruszka	gruszka	gruszka	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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa kalafiorowo- brokułowa	zupa kalafiorowo- brokułowa niezabielana	zupa kalafiorowo- brokułowa niezabielana	zupa kalafiorowo- brokułowa niezabielana
	gotowane kopytka	ryba gotowana	ryba gotowana	ryba gotowana
	surówka z ogórka kwaszonego z olejem rzepakowym	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	kompot owocowy	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	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa
	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	drożdżówka	drożdżówka	mus owocowy bez dodatku cukru	mus owocowy/ drożdżówka
			chleb żytni	
			ser twarogowy	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2924 g	2310 kcal	2296 kcal	1939/ 2263 kcal
białko ogółem	88,89 g	90,56 g	111,45 g	87,82/ 92,00 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	433,38 g	379,42 g	345,77 g	298,76/ 366,58 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	145,66 g	149,47 g	86,94 g	85,54/ 139,63 g
błonnik pokarmowy	100,27 g	55,51 g	57,09 g	50,46/ 55,39 g
sól	49,19 g	27,41 g	27,24 g	24,52/ 27,38 g
	30,96 g	31,78 g	44,33 g	32,21/ 31,42 g
	15,02 g	8,29 g	6,92 g	8,33 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