



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-02-21

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 gryczana gotowana na mleku	kasza gryczana gotowana na mleku	kasza gryczana gotowana na mleku	kasza gryczana gotowana na mleku
	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy	ser twarogowy/ ser twarogowy, dżem
	kalafior gotowany	kalafior gotowany	kalafior gotowany	kalafior gotowany
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	chleb żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
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 fasolowa	zupa pomidorowa drwala	zupa pomidorowa drwala	zupa pomidorowa drwala
	gotowany makaron penne w sosie serowo-pieczarkowym	gotowany biały makaron z serem twarogowym i masłem	gotowany brązowy makaron z serem twarogowym i masłem	gotowany biały makaron z serem twarogowym i masłem
	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	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	mozaika drobiowa
	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	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 warzywny	sok warzywny/ jogurt owocowy
			chleb żytni	
			mozaika drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2629 kcal	2546 kcal	2702 kcal	2148/ 2385 kcal
białko ogółem	103,95 g	103,55 g	126,14 g	100,65/ 99,64 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	348,83 g	327,96 g	313,24 g	255,71/ 315,74 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	97,53 g	96,23 g	108,19 g	85,35/ 85,40 g
błonnik pokarmowy	47,33 g	47,96 g	50,02 g	39,90/ 40,39 g
sól	29,85 g	20,97 g	42,63 g	21,91/ 20,61 g
	9,65 g	8,14 g	6,38 g	7,17/ 7,33 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 Żywności
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak