



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-03-07

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	musli z mlekiem	musli z mlekiem	musli z mlekiem	musli z mlekiem
	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy	ser twarogowy/ ser twarogowy, miód
	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	zupa pieczarkowa	zupa pomidorowa drwala	zupa pomidorowa drwala	zupa pomidorowa drwala
	gotowane pierogi z kaszą gryczaną i serem twarogowym ze śmietaną	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	sałatka jarzynowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa
	szynka drobiowa	sałata masłowa	sałata masłowa	sałata masłowa
	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	
			szynka wieprzowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2648 kcal	2627 kcal	2783 kcal	2448/ 2608 kcal
białko ogółem	107,99 g	108,20 g	131,20 g	109,91/ 109,73 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	359,76 g	352,82 g	350,26 g	306,35/ 347,53 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	94,79 g	96,28 g	52,16 g	49,94/ 91,95 g
błonnik pokarmowy	91,68 g	91,66 g	99,59 g	91,86/ 91,43 g
sól	39,26 g	40,74 g	42,75 g	40,70/ 40,68 g
	22,29 g	19,11 g	37,58 g	20,45/ 19,80 g
	11,18 g	9,85 g	9,49 g	9,89 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