



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-03-15

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
	pomarańcza	pomarańcza	pomarańcza	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	zacierka	zacierka	zacierka	zacierka
	gotowana potrawka z kurczaka	gotowana potrawka z kurczaka	gotowana potrawka z kurczaka	gotowana potrawka z kurczaka
	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany	ryż brązowy gotowany	ryż biały gotowany
	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw
	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	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka
	sałata masłowa	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	biszkopty	biszkopty	sok warzywny	sok/ biszkopty
			chleb żytni	
			szynka drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2644 kcal	2606 kcal	2588 kcal	2260/ 2563 kcal
białko ogółem	98,59 g	97,39 g	111,01 g	95,96/ 98,68 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	401,21 g	382,17 g	349,95 g	298,61/ 369,78 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	91,87 g	85,32 g	49,30 g	40,94/ 74,34 g
błonnik pokarmowy	77,18 g	81,22 g	87,37 g	80,62/ 81,28 g
sól	25,45 g	26,63 g	27,23 g	26,94/ 26,6 g
	24,17 g	20,45 g	40,42 g	22,02/ 19,76 g
	12,68 g	12,10 g	10,51 g	12,10 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 Kołodziejka

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak