



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-03-21

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 jaglana gotowana na mleku ser twarogowy, miód naturalny mandarynka chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	kasza jaglana gotowana na mleku ser twarogowy, miód naturalny mandarynka bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	kasza jaglana gotowana na mleku ser twarogowy mandarynka chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	kasza jaglana gotowana na mleku ser twarogowy/ ser twarogowy, miód kalafior gotowany bułka pszenna, masło ekstra 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 ogórkowa smażone naleśniki z serem twarogowym, śmietaną i cukrem pudrem kompot owocowy	zupa jarzynowa niezabielana gotowany biały ryż z sosem jabłkowym kompot owocowy	zupa jarzynowa niezabielana gotowany brązowy ryż z sosem jabłkowym kompot owocowy bez dodatku cukru	zupa jarzynowa niezabielana gotowany biały ryż z sosem jabłkowym 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 tuńczyka pomidor chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	pasta kanapkowa z jajek i tuńczyka pomidor bułka pszenna, masło ekstra herbata czarna- napar z cukrem	pasta kanapkowa z jajek i tuńczyka pomidor chleb żytni, masło ekstra herbata czarna- napar bez dodatku cukru	kiełbasa szynkowa pomidor bułka pszenna, masło ekstra 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	herbatniki	herbatniki	mus owocowy bez dodatku cukru chleb żytni kiełbasa krakowska	mus owocowy bez dodatku cukru/ herbatniki
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2747 kcal	2560 kcal	2513 kcal	2021/ 2393 kcal
białko ogółem	104,62 g	94,81 g	122,13 g	79,72/ 80,20 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	407,17 g	380,31 g	324,08 g	293,14/ 375,84 g
107,27 g	124,03 g	59,23 g	69,74/ 119,21 g	
tluszcz, w tym	82,74 g	78,56 g	84,86 g	63,83/ 68,66 g
nasycone kw. tł.	35,63 g	38,25 g	39,81 g	35,54/ 35,81 g
błonnik pokarmowy	19,52 g	20,07 g	37,14 g	22,67/ 20,90 g
sól	10,79 g	4,13 g	3,60 g	3,77/ 4,22 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