



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-03-22

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	połędwica drobiowa	połędwica drobiowa	połędwica drobiowa	połędwica drobiowa
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko gotowane
	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
	gotowany gulasz wieprzowy z warzywami	gotowany gulasz drobiowy z warzywami	gotowany gulasz drobiowy z warzywami	gotowany gulasz drobiowy z warzywami
	kasza jęczmienna perłowa gotowana	kasza jęczmienna perłowa gotowana	kasza jęczmienna perłowa gotowana	kasza jęczmienna perłowa gotowana
	surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym	surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym	surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym	surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym
	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 szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	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	sok owocowy	sok owocowy	sok pomidorowy	sok owocowy
			chleb żytni	
			jogurt grecki	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2588 kcal	2330 kcal	2478 kcal	2114/ 2195 kcal
białko ogółem	77,90 g	78,23 g	107,86 g	74,38/ 73,63 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	420,88 g	402,27 g	380,41 g	330,04/ 372,70 g
tłuszcz, w tym	152,67 g	154,40 g	82,23 g	107,57/ 152,83 g
nasycone kw. tł.	73,71 g	52,45 g	64,37 g	61,44/ 52,05 g
błonnik pokarmowy	23,56 g	21,31 g	26,06 g	23,16/ 21,24 g
sól	33,39 g	29,41 g	45,12 g	27,10/ 26,70 g
	17,36 g	16,80 g	16,79 g	14,50/ 14,43 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