



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-03-25

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	ryż biały gotowany na mleku	ryż biały gotowany na mleku	ryż biały gotowany na mleku	ryż biały gotowany na mleku
	ser topiony	ogonówka	ogonówka	ogonówka
	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	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem
	smażone udko w panierce	udko gotowane w sosie jarzynowym	gotowane udko w sosie jarzynowym	gotowane udko w sosie jarzynowym
	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany	ryż brązowy gotowany	ryż biały gotowany
	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana
	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
	pomarańcza	pomarańcza	pomarańcza	gotowana marchew mini
	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	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	banan
			chleb żytni	
			serek lekki	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2624 kcal	2513 kcal	2727 kcal	2368/ 2478 kcal
białko ogółem	86,46 g	89,08 g	123,43 g	88,99/ 88,81 g
węglowodany ogółem, w tym	390,35 g	379,79 g	372,88 g	343,52/ 372,20 g
cukry	139,66 g	141,69 g	89,80 g	104,53/ 134,04 g
tłuszcz, w tym	85,66 g	76,11 g	87,19 g	76,48/ 76,05 g
nasycone kw. tł.	40,70 g	35,66 g	36,97 g	35,70/ 35,68 g
błonnik pokarmowy	26,26 g	23,08 g	40,53 g	24,72/ 24,07 g
sól	9,77 g	9,67 g	8,24 g	9,80 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