



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-03-30

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
	gruszka	gruszka	gruszka	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
	surówka z marchwi z olejem rzepakowym	surówka z marchwi z olejem rzepakowym	surówka z marchwi z olejem rzepakowym	surówka z marchwi 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
	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	sok warzywny	sok warzywny	sok warzywny	sok warzywny
			chleb żytni	
			kiełbasa żywiecka	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2458 kcal	2420 kcal	2634 kcal	2160/ 2320 kcal
białko ogółem	90,40 g	89,20 g	110,60 g	88,50/ 88,32 g
węglowodany ogółem, w tym	396,61 g	377,57 g	375,56 g	323,23/ 364,41 g
cukry	113,04 g	114,08 g	69,48 g	62,23/ 104,24 g
tłuszcz, w tym	64,40 g	68,44 g	83,80 g	63,99/ 63,56 g
nasycone kw. tł.	21,25 g	22,43 g	26,87 g	22,45/ 22,43 g
błonnik pokarmowy	33,74 g	30,02 g	48,49 g	30,31/ 29,66 g
sól	18,19 g	17,61 g	17,05 g	17,61 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