



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-04-01

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
	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa
	pomidor	pomidor	pomidor	pomidor
	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	kapuśniak	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana
	smażone kotlety mielone	gotowane języki drobiowe	gotowane języki drobiowe	gotowane języki drobiowe
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	korek z ogórka	kalafior gotowany	kalafior gotowany	kalafior gotowany
	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	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	ogonówka
	mandarynka	mandarynka	mandarynka	mus owocowy
	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	serek homogenizowany waniliowy	serek homogenizowany waniliowy	sok warzywny	sok/ serek homogenizowany waniliowy
			chleb żytni	
			ogonówka	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2344 kcal	2297 kcal	2346 kcal	2025/ 2205 kcal
białko ogółem	86,17 g	85,70 g	101,07 g	77,65/ 85,69 g
węglowodany ogółem, w tym	311,65 g	349,78 g	340,41 g	324,97/ 353,40 g
cukry	92,21 g	96,60 g	60,52 g	78,99/ 90,64 g
tłuszcz, w tym	89,02 g	67,26 g	68,39 g	50,88/ 54,77 g
nasycone kw. tł.	36,16 g	33,89 g	32,19 g	24,50/ 27,33 g
błonnik pokarmowy	21,20 g	21,82 g	36,75 g	23,04/ 22,39 g
sól	13,26 g	11.37 g	10,67 g	11,69/ 11,75 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 Żywienia
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak