



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-04-19

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	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica 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	zupa koperkowa	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana
	gotowany gulasz wieprzowy z warzywami	gotowany gulasz drobiowy z warzywami	gotowany gulasz drobiowy z warzywami	gotowany gulasz drobiowy z warzywami
	gotowana kasza jęczmienna perłowa	gotowana kasza jęczmienna perłowa	gotowana kasza jęczmienna perłowa	gotowana kasza jęczmienna perłowa
	sałata masłowa z olejem rzepakowym	sałata masłowa z olejem rzepakowym	sałata masłowa z olejem rzepakowym	sałata masłowa 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	mus owocowy	mus owocowy	mus owocowy	mus owocowy
			chleb żytni	
			rolada z indyka	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2370 kcal	2055 kcal	2168 kcal	1895/ 2055 kcal
białko ogółem	75,88 g	75,44 g	98,02 g	75,62/ 75,44 g
węglowodany ogółem, w tym	355,01 g	335,09 g	325,91 g	293,91/ 335,09 g
cukry	95,82 g	96,42 g	44,10 g	54,41/ 96,42 g
tłuszcz, w tym	78,04 g	51,38 g	56,30 g	51,81/ 51,38 g
nasycone kw. tł.	26,63 g	21,15 g	22,44 g	21,17/ 21,15 g
błonnik pokarmowy	29,51 g	25,49 g	37,90 g	26,14/ 25,49 g
sól	13,42 g	12,23 g	11,56 g	12,23 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