



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-04-30

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	płatki owsiane gotowane na mleku	płatki owsiane gotowane na mleku	płatki owsiane gotowane na mleku	płatki owsiane gotowane na mleku
	ser żółty	ogonówka	ogonówka	ogonówka
	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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	kapuśniak	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana
	smażone kotlety ziemniaczane z mięsem wieprzowym	gotowany biały makaron z mięsem drobiowym i warzywami	gotowany brązowy makaron z mięsem drobiowym i warzywami	gotowany biały makaron z mięsem wieprzowym i warzywami
	surówka żydowska	kompot owocowy	kompot owocowy bez dodatku cukru	kompot owocowy bez/ z cukrem
	kompot owocowy			
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 tuńczyka	pasta kanapkowa z jajek i tuńczyka	pasta kanapkowa z jajek i tuńczyka	rolada z indyka
	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	jogurt grecki	jogurt grecki	jogurt grecki	jogurt grecki
			chleb żytni	
			rolada z indyka	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2775 kcal	2330 kcal	2422 kcal	1996/ 2156 kcal
białko ogółem	112,07 g	117,57 g	138,05 g	101,94/ 101,76 g
węglowodany ogółem, w tym	333,48 g	321,93 g	311,85 g	279,74/ 320,92 g
cukry	117,48 g	107,13 g	61,73 g	64,73/ 106,77 g
tłuszcz, w tym	117,18 g	69,12 g	72,94 g	57,63/ 57,20 g
nasycone kw. tł.	43,22 g	30,90 g	30,82 g	28,03/ 28,01 g
błonnik pokarmowy	29,48 g	23,50 g	42,61 g	24,15/ 23,50 g
sól	15,71 g	8,69 g	11,75 g	8,56 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