



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU"

JADŁOSPIS



na dzień 2025-05-02

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 twarogowy	ser twarogowy	ser twarogowy	ser twarogowy
	mus owocowy	mus owocowy	mus owocowy	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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa z grochu łupanego	zupa z zielonego groszku niezabielana	zupa z zielonego groszku niezabielana	zupa z zielonego groszku niezabielana
	smażone kotlety z jajek	gotowany pulpet z ryby	gotowany pulpet z ryby	gotowany pulpet z ryby
	surówka la paloma z olejem rzepakowym	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	kompot owocowy	surówka la paloma z olejem rzepakowym	surówka la paloma z olejem rzepakowym	gotowana marchew z kalafiolem
		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 pieczarek	polędwica sopocka	polędwica sopocka	polędwica sopocka
	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	drożdżówka	drożdżówka	sok warzywny	sok/ drożdżówka
			chleb żytni	
			kiełbasa żywiecka	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2654 kcal	2294 kcal	2351 kcal	1928/ 2183 kcal
białko ogółem	100,02 g	94,24 g	114,76 g	92,04/ 96,52 g
węglowodany ogółem, w tym	359,84 g	352,76 g	324,99 g	285,20/ 334,22 g
cukry	114,87 g	119,51 g	70,18 g	75,80/ 102,29 g
tłuszcz, w tym	97,73 g	61,16 g	70,40 g	50,91/ 55,94 g
nasycone kw. tł.	43,78 g	30,06 g	31,50 g	26,90/ 29,73 g
błonnik pokarmowy	33,96 g	26,38 g	41,35 g	20,57/ 21,68 g
sól	18,71 g	15,50 g	16,38 g	11,53/ 11,51 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