



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU"

JADŁOSPIS



na dzień 2025-05-08

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
	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa
	pomarańcza	pomarańcza	pomarańcza	kalafior 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	zupa jarzynowa	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana
	gotowane gołąbki w sosie pomidorowym	gotowane paluszki drobiowe z ziołami	gotowane peluszki drobiowe z ziołami	gotowane paluszki drobiowe z ziołami
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	kompot owocowy	gotowana marchew mini	gotowana marchew mini	gotowana marchew mini
		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	ser żółty	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	ciastka kruche	ciastka kruche	sok warzywny	sok/ ciastka kruche
			chleb żytni	
			kiełbasa krakowska	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2817 kcal	2311 kcal	2330 kcal	1955/ 2263 kcal
białko ogółem	100,14 g	79,49 g	103,99 g	77,56/ 80,30 g
węglowodany ogółem, w tym	428,94 g	375,89 g	340,58 g	306,61/ 363,38 g
cukry	118,22 g	116,68 g	67,16 g	78,27/ 105,67 g
tłuszcz, w tym	84,73 g	60,59 g	66,17 g	52,74/ 60,41 g
nasycone kw. tł.	42,80 g	26,78 g	27,92 g	24,00/ 26,77 g
błonnik pokarmowy	32,71 g	29,84 g	43,99 g	29,02/ 29,15 g
sól	12,64 g	7,93 g	7,60 g	7,99/ 7,97 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