



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-05-12

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	kakao na mleku	kakao na mleku	kakao na mleku bez dodatku cukru	kakao na mleku bez/ z cukrem
	ser twarogowy, miód pszczeli	ser twarogowy, miód pszczeli	ser twarogowy	ser twarogowy/ ser twarogowy, miód
	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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa ogórkowa	zupa kalafiorowo- brokułowa niezabielana	zupa kalafiorowo- brokułowa niezabielana	zupa kalafiorowo- brokułowa niezabielana
	gotowane pierogi ruskie ze skwarkami	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym	gotowany brązowy ryż z sosem jabłkowym	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym
	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 tuńczyka	pasta kanapkowa z jajek i tuńczyka	pasta kanapkowa z jajek i tuńczyka	szynka wieprzowa
	kiwi	kiwi	kiwi	brokuł 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	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	
			szynka wieprzowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2827 kcal	2398 kcal	2307 kcal	1928/ 2264 kcal
białko ogółem	102,87 g	90,79 g	109,16 g	70,83/ 80,20 g
węglowodany ogółem, w tym	406,78 g	348,97 g	308,19 g	280,65/ 342,86 g
cukry	111,00 g	117,75 g	75,71 g	92,13/ 113,03 g
tłuszcz, w tym	93,79 g	76,12 g	74,72 g	62,96/ 68,75 g
nasycone kw. tł.	41,88 g	40,18 g	35,67 g	34,66/ 38,73 g
błonnik pokarmowy	25,21 g	19,44 g	36,32 g	20,21/ 20,13 g
sól	10,23 g	8,18 g	6,46 g	7,01/ 7,13 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