



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-05-14

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 gotowany na mleku	ryż gotowany na mleku	ryż gotowany na mleku	ryż gotowany na mleku
	pasta kanapkowa awanturka	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym
	mandarynka	mandarynka	mandarynka	sok 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	barszcz czerwony	barszcz czerwony niezabielany	barszcz czerwony niezabielany	barszcz czerwony niezabielany
	smażone krokiety z mięsem wieprzowym	gotowany biały makaron z mięsem drobiowym	gotowany brązowy makaron z mięsem	gotowany biały makaron z mięsem drobiowym
	surówka żydowska z olejem rzepakowym	i warzywami	drobiowym i warzywami	i warzywami
	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	ser topiony	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa
	rzodkiewka	kalafior gotowany	kalafior gotowany	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	herbatniki	herbatniki	sok warzywny	sok warzywny/ herbatniki
			chleb żytni	
			kiełbasa krakowska	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2698 kcal	2419 kcal	2428 kcal	2154/ 2510 kcal
białko ogółem	88,06 g	103,15 g	127,55 g	101,08/ 103,03 g
węglowodany ogółem, w tym	397,50 g	383,32 g	338,72 g	329,83/ 405,48 g
cukry	138,12 g	132,10 g	75,07 g	99,67/ 152,36 g
tłuszcz, w tym	90,25 g	58,78 g	66,88 g	53,70/ 58,94 g
nasycone kw. tł.	37,57 g	27,33 g	30,19 g	26,78/ 27,35 g
błonnik pokarmowy	26,83 g	25,53 g	45,36 g	25,57/ 24,20 g
sól	10,34 g	4,56 g	7,67 g	4,13/ 4,58 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