



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-05-16

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	kasza gryczana gotowana na mleku	kasza gryczana gotowana na mleku	kasza gryczana gotowana na mleku	kasza gryczana gotowana na mleku
	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy	ser twarogowy/ ser twarogowy, dżem
	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 fasolowa	zupa pomidorowa drwala	zupa pomidorowa drwala	zupa pomidorowa drwala
	gotowany biały makaron penne z sosem serowo- pieczarkowym	gotowany biały makaron z serem twarogowym	gotowany brązowy makaron z serem twarogowym	gotowany biały makaron z serem twarogowym
	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 pieczarek	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka
	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	bułka maślana	bułka maślana	mus owocowy	mus owocowy/ bułka maślana
			chleb żytni	
			jogurt naturalny	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2674 kcal	2563 kcal	2618 kcal	2304/ 2515 kcal
białko ogółem	97,52 g	100,92 g	119,84 g	105,50/ 101,73 g
węglowodany ogółem, w tym	362,01 g	338,41 g	306,53 g	266,56/ 325,90 g
cukry	121,36 g	127,11 g	69,25 g	56,23/ 116,10 g
tłuszcz, w tym	99,91 g	94,69 g	104,27 g	95,78/ 94,51 g
nasycone kw. tł.	48,86 g	44,53 g	48,75 g	45,09/ 44,52 g
błonnik pokarmowy	30,74 g	20,69 g	40,50 g	20,25/ 20,00 g
sól	13,18 g	8,79 g	7,01 g	8,85/ 8,83 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