



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-05-28

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
	pasta twarogowa awanturka	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym
	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	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
	gotowane pyzy 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	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska
	kiwi	kiwi	kiwi	gotowany kalafior
	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	sok warzywny	sok/ bułka maślana
			chleb żytni	
			polędwica drobiowa	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2624 kcal	2411 kcal	2447 kcal	2229/ 2392 kcal
białko ogółem	94,55 g	109,02 g	130,26 g	107,35/ 110,55 g
węglowodany ogółem, w tym	348,10 g	360,03 g	337,39 g	319,44/ 354,74 g
cukry	109,14 g	113,78 g	75,97 g	94,16/ 109,45 g
tłuszcz, w tym	101,08 g	65,76 g	68,51 g	64,46/ 65,53 g
nasycone kw. tł.	42,74 g	31,01 g	30,56 g	30,48/ 30,95 g
błonnik pokarmowy	26,78 g	26,08 g	45,89 g	26,62/ 26,77 g
sól	9,45 g	4,85 g	7,58 g	4,47/ 4,89 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