



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-06-04

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 manna gotowana na mleku	kasza manna gotowana na mleku	kasza manna gotowana na mleku	kasza manna gotowana na mleku
	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa
	sałata masłowa	sałata masłowa	sałata masłowa	sałata masłowa
	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 gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym
	ziemniaki gotowane		ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	kompot owocowy	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
		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 krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska
	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	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/ herbatniki
			chleb żytni	
			kiełbasa żywiecka	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2744 kcal	2518 kcal	2543 kcal	2219/ 2518 kcal
białko ogółem	105,33 g	96,62 g	115,57 g	92,18/ 96,62 g
węglowodany ogółem, w tym	423,99 g	389,16 g	353,36 g	331,90/ 389,16 g
cukry	129,01 g	124,88 g	68,25 g	90,37/ 124,88 g
tłuszcz, w tym	77,17 g	70,14 g	78,87 g	64,27/ 70,14 g
nasycone kw. tł.	40,54 g	32,03 g	35,61 g	31,23/ 32,03 g
błonnik pokarmowy	30,59 g	24,42 g	38,57 g	24,29/ 24,42 g
sól	14,15 g	8,72 g	7,70 g	8,29/ 8,72 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