



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-06-05

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	musli z mlekiem	musli z mlekiem	musli z mlekiem	musli z mlekiem
	ser topiony	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	mandarynka	mandarynka	mandarynka	mus 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	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem
	smażone udko panierowane	gotowane udko w sosie jarzynowym	gotowane udko w sosie jarzynowym	gotowane udko w sosie jarzynowym
	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany	ryż brązowy gotowany	ryż biały gotowany
	gotowana marchewka z groszkiem	gotowana marchewka z groszkiem	gotowana marchewka z groszkiem	gotowana marchewka z groszkiem
	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	polędwica sopocka	polędwica sopocka	polędwica sopocka	polędwica sopocka
	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	serek wiejski lekki	serek wiejski lekki	serek wiejski lekki	serek wiejski lekki
			chleb żytni	
			rolada schabowa	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2608 kcal	2498 kcal	2632 kcal	2360/ 2520 kcal
białko ogółem	108,98 g	106,56 g	130,21 g	106,92/ 106,74 g
węglowodany ogółem, w tym	359,88 g	349,98 g	346,97 g	312,16/ 353,34 g
cukry	107,61 g	109,10 g	64,53 g	63,65/ 102,66 g
tłuszcz, w tym	87,88 g	80,43 g	85,69 g	81,12/ 80,69 g
nasycone kw. tł.	42,04 g	36,01 g	50,00 g	36,02/ 36,00 g
błonnik pokarmowy	26,86 g	23,68 g	42,15 g	24,90/ 24,25 g
sól	9,65 g	8,32 g	6,73 g	8,32 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