



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-06-24

Rodzaj diety	Dieta ogólna	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta wrzodowa/wątrobową
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
	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	mozaika drobiowa
	nektarynka	nektarynka	nektarynka	nektarynka
	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 owocowa z makaronem	zupa owocowa z makaronem niezabielana	krupnik	krupnik/ owocowa z makaronem
	pieczeń wieprzowa w sosie pieczarkowym	gotowane paluszki drobiowe z ziołami	gotowane paluszki drobiowe z ziołami	gotowane paluszki drobiowe z ziołami
	kasza jęczmienna perłowa gotowana	kasza jęczmienna perłowa gotowana	kasza jęczmienna perłowa gotowana	kasza jęczmienna perłowa gotowana
	gotowane buraczki	gotowane buraczki	surówka domowa z olejem rzepakowym	surówka domowa/ buraczki gotowane
	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 szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	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/ herbatniki
			chleb żytni	
			polędwica sopočka	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2647 kcal	2448 kcal	2456 kcal	2214/ 2441 kcal
białko ogółem	79,40 g	77,94 g	101,10 g	77,36/ 77,64 g
węglowodany ogółem, w tym	432,18 g	402,47 g	370,67 g	349,60/ 403,31 g
cukry	146,52 g	147,29 g	67,92 g	90,04/ 147,29 g
tłuszcz, w tym	72,26 g	63,39 g	68,38 g	62,91/ 62,37 g
nasycone kw. tł.	32,45 g	29,16 g	27,20 g	24,66/ 27,53 g
błonnik pokarmowy	23,90 g	20,57 g	42,36 g	28,08/ 20,57 g
sól	8,23 g	10,25 g	14,53 g	15,18/ 10,04 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 Żywności
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak