



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-06-27

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 jaglana gotowana na mleku	kasza jaglana gotowana na mleku	kasza jaglana gotowana na mleku	kasza jaglana gotowana na mleku
	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy	ser twarogowy/ ser twarogowy, dżem
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko
	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 szczawiowa z ½ jajka	zupa kalafiorowa niezabielana	zupa kalafiorowa niezabielana	zupa kalafiorowa niezabielana
	pierogi ruskie ze skwarkami	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	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa
	brzoskwinia	brzoskwinia	brzoskwinia	gotowana marchew mini
	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 homogenizowany waniliowy	serek homogenizowany waniliowy	sok warzywny	sok/ serek homogenizowany waniliowy
			chleb żytni	
			szynka drobiowa	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2533 kcal	2429 kcal	2528 kcal	2193/ 2430 kcal
białko ogółem	94,05 g	98,11 g	118,30 g	94,61/ 98,49 g
węglowodany ogółem, w tym	369,17 g	364,38 g	342,13 g	315,97/ 365,41 g
cukry	125,81 g	127,23 g	72,47 g	94,97/ 127,24 g
tłuszcz, w tym	81,29 g	69,20 g	79,06 g	66,52/ 69,30 g
nasycone kw. tł.	39,95 g	39,53 g	40,06 g	37,32/ 39,57 g
błonnik pokarmowy	23,81 g	19,55 g	41,66 g	22,31/ 22,06 g
sól	8,31 g	8,23 g	5,63 g	8,28/ 8,36 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