



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-07-14

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 kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane z mlekiem
	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym	pasta twarogowa z jogurtem naturalnym
	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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	kapuśniak z białej kapusty	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana
	gotowane pierogi ruskie ze skwarkami	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym	gotowany brązowy ryż z sosem jabłkowym	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym
	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	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	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	bułka maślana	bułka maślana	mus owocowy	mus owocowy/ bułka maślana
			chleb żytni	
			polędwica	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2422 kcal	2262 kcal	2544 kcal	2030/ 2262 kcal
białko ogółem	79,63 g	73,22 g	95,66 g	70,32/ 73,22 g
węglowodany ogółem, w tym	352,58 g	356,42 g	409,24 g	302,32/ 356,42 g
cukry	107,15 g	116,95 g	94,22 g	74,06/ 116,95 g
tłuszcz, w tym	82,58 g	66,23 g	64,27 g	65,26/ 66,23 g
nasycone kw. tł.	33,48 g	35,02 g	31,30 g	34,52/ 35,02 g
błonnik pokarmowy	23,97 g	23,18 g	40,93 g	24,93/ 23,18 g
sól	9,37 g	3,98 g	3,59 g	3,54/ 3,98 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