



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-07-15

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 jęczmienne gotowane na mleku	płatki jęczmienne gotowane na mleku	płatki jęczmienne gotowane na mleku	płatki jęczmienne gotowane na mleku
	ser topiony	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska
	mandarynka	mandarynka	mandarynka	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	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 w panierce	udko gotowane w sosie jarzynowym	udko gotowane w sosie jarzynowym	udko gotowane w sosie jarzynowym
	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany	ryż brązowy gotowany	ryż biały gotowany
	surówka z parzonej czerwonej kapusty	surówka z parzonej czerwonej kapusty	surówka z parzonej czerwonej kapusty	surówka z parzonej czerwonej kapusty
	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 żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka
	papryka	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	Podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	banan
			chleb żytni	
			jogurt naturalny	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2541 kcal	2515 kcal	2669 kcal	2396/ 2506 kcal
białko ogółem	86,83 g	94,11 g	114,91 g	96,03/ 95,85 g
węglowodany ogółem, w tym	359,70 g	343,12 g	341,51 g	311,04/ 339,72 g
cukry	121,74 g	119,11 g	73,52 g	85,20/ 114,71 g
tłuszcz, w tym	89,53 g	89,79 g	97,87 g	90,20/ 89,77 g
nasycone kw. tł.	38,65 g	36,89 g	39,99 g	36,92/ 36,90 g
błonnik pokarmowy	24,19 g	19,56 g	37,01 g	21,04/ 20,39 g
sól	10,32 g	10,50 g	9,31 g	10,55 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