



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-07-17

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
	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka 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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa ogórkowa	zupa grysikowa z brokułem	zupa grysikowa z brokułem	zupa grysikowa z brokułem
	smażony sznycel wieprzowy w grzankach	gotowany filet drobiowy w sosie ziołowym	gotowany filet drobiowy w sosie ziołowym	gotowany filet drobiowy w sosie ziołowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana	gotowane marchew oprószana	gotowana marchew oprószana
	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
	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	banan
	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	mus owocowy	mus owocowy/ herbatniki
			chleb żytni	
			kiełbasa żywiecka	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2676 kcal	2505 kcal	2520 kcal	2137/ 2505 kcal
białko ogółem	90,89 g	92,77 g	113,23 g	88,63/ 92,77 g
węglowodany ogółem, w tym	420,49 g	407,98 g	363,87 g	331,92/ 407,98 g
cukry	140,76 g	142,78 g	70,31 g	80,67/ 142,78 g
tłuszcz, w tym	76,70 g	62,06 g	72,08 g	56,29/ 62,06 g
nasycone kw. tł.	33,25 g	27,78 g	32,22 g	26,95/ 27,78 g
błonnik pokarmowy	30,02 g	26,06 g	39,59 g	27,83/ 26,06 g
sól	16,61 g	14,76 g	13,90 g	14,31/ 14,76 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