



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-07-19

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	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	brzoskwinia	brzoskwinia	gotowana marchew mini	brzoskwinia
	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	zacierka	zacierka	zacierka	zacierka
	gotowana potrawka z kurczaka	gotowana potrawka z kurczaka	gotowana potrawka z kurczaka	gotowana potrawka z kurczaka
	gotowany biały ryż	gotowany biały ryż	gotowany brązowy ryż	gotowany biały ryż
	surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym	surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym	surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym	surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym
	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 krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska
	sałata masłowa	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	serek homogenizowany waniliowy	serek homogenizowany waniliowy	sok warzywny	Sok /serek homogenizowany waniliowy
			chleb żytni	
			szynka wieprzowa	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2365 kcal	2307 kcal	2396 kcal	2131/ 2317 kcal
białko ogółem	83,21 g	82,13 g	101,57 g	74,86/ 82,33 g
węglowodany ogółem, w tym	366,90 g	345,81 g	336,66 g	316,91/ 348,19 g
cukry	89,77 g	89,75 g	54,51 g	76,88/ 91,32 g
tłuszcz, w tym	68,90 g	71,48 g	76,94 g	67,90/ 71,52 g
nasycone kw. tł.	27,95 g	28,29 g	27,70 g	25,50/ 28,30 g
błonnik pokarmowy	25,31 g	21,08 g	43,75 g	22,11/ 21,46 g
sól	14,88 g	14,31 g	12,74 g	14,22/ 14,32 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