



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-07-25

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
	brzoskwinia	brzoskwinia	brzoskwinia	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	zupa fasolowa	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana
	smażona ryba w panierce	ryba gotowana	ryba gotowana	ryba gotowana
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	surówka domowa z olejem rzepakowym	gotowana marchew mini	gotowana marchew mini	gotowana marchew mini
	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	sałatka jarzynowa	ogonówka	ogonówka	ogonówka
	ogonówka	śliwki	śliwki	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	Podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	jogurt grecki	jogurt grecki	jogurt grecki	jogurt grecki
			chleb żytni	
			szynka drobiowa	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2661 kcal	2081 kcal	2163 kcal	1870/ 2072 kcal
białko ogółem	119,17 g	100,15 g	120,07 g	103,92/ 99,88 g
węglowodany ogółem, w tym	374,74 g	305,16 g	286,67 g	245,82/ 302,82 g
cukry	125,68 g	120,10 g	57,19 g	60,23/ 118,75 g
tłuszcz, w tym	84,16 g	56,36 g	63,50 g	57,63/ 56,30 g
nasycone kw. tł.	32,03 g	29,77 g	30,39 g	30,34/ 29,76 g
błonnik pokarmowy	35,17 g	22,48 g	35,51 g	22,73/ 21,52 g
sól	11,88 g	7,81 g	6,23 g	7,83/ 7,78 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