



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU"
JADŁOSPIS



na dzień 2025-07-31

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 gryczana gotowana na mleku	kasza gryczana gotowana na mleku	kasza gryczana gotowana na mleku	kasza gryczana gotowana na mleku
	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 jarzynowa	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana
	gotowane gołąbki w sosie pomidorowym	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty w sosie pomidorowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	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	ser żółty	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	śliwki	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	serek waniliowy homogenizowany	serek waniliowy homogenizowany	sok warzywny	sok/ serek waniliowy homogenizowany
			ogonówka	
			chleb żytni	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2657 kcal	2311 kcal	2581 kcal	2070/ 2256 kcal
białko ogółem	104,99 g	88,48 g	1111,11 g	82,21/ 89,68 g
węglowodany ogółem, w tym	398,12 g	363,29 g	397,18 g	317,73/ 349,01 g
cukry	109,00 g	104,87 g	68,07 g	78,42/ 92,83 g
tłuszcz, w tym	79,43 g	62,50 g	66,27 g	58,52/ 62,14 g
nasycone kw. tł.	42,70 g	30,40 g	29,16 g	27,56/ 30,36 g
błonnik pokarmowy	30,64 g	24,47 g	46,42 g	24,72/ 24,07 g
sól	12,78 g	6,92 g	7,67 g	6,89/ 6,96 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