



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-08-06

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	kakao na mleku	kakao na mleku	kakao na mleku bez dodatku cukru	kakao na mleku bez/ z cukrem
	ser twarogowy z jogurtem naturalnym	ser twarogowy z jogurtem naturalnym	ser twarogowy z jogurtem naturalnym	ser twarogowy z jogurtem naturalnym
	śliwki	śliwki	śliwki	gotowana marchew mini
	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 chłopska	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana
	smażone krokiety z mięsem wieprzowym	gotowany biały makaron z mięsem	gotowany brązowy makaron z mięsem	gotowany biały makaron z mięsem drobiowym
	surówka domowa z olejem rzepakowym	drobiowym i warzywami	drobiowym i warzywami	i warzywami
	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	mus owocowy	mus owocowy	mus owocowy	mus owocowy
			chleb żytni	
			jogurt naturalny	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2407 kcal	2160 kcal	2230 kcal	1888/ 2048 kcal
białko ogółem	89,70 g	97,13 g	113,69 g	95,61/ 95,43 g
węglowodany ogółem, w tym	336,79 g	314,25 g	302,37 g	252,66/ 293,84 g
cukry	106,24 g	108,72 g	63,58 g	52,04/ 94,05 g
tłuszcz, w tym	82,77 g	61,98 g	65,83 g	60,00/ 59,57 g
nasycone kw. tł.	34,52 g	30,05 g	30,24 g	28,79/ 28,77 g
błonnik pokarmowy	24,62 g	23,06 g	41,60 g	24,42/ 23,77 g
sól	10,33 g	7,97 g	10,50 g	8,10 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)

Szef Kuchni
Renata Kutrzepa

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak