



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-08-11

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	płatki jęczmienne gotowane na mleku	płatki jęczmienne gotowane na mleku	zupa bezmleczna	płatki jęczmienne gotowane na mleku
	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy	ser twarogowy, miód naturalny
	mandarynka	mandarynka	mandarynka	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 ogórkowa	zupa grysikowa z brokułem	zupa grysikowa z brokułem	zupa grysikowa z brokułem
	smażone naleśniki z serem twarogowym, śmietaną i cukrem pudrem	gotowany biały makaron z serem twarogowym	gotowany brązowy makaron z serem twarogowym	gotowany biały makaron z serem twarogowym
	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	polędwica sopocka	polędwica sopocka	polędwica sopocka	polędwica sopocka
	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	drożdżówka	drożdżówka	mus owocowy	mus owocowy/ serek lekki
			chleb żytni	
			serek lekki	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2660 kcal	2569 kcal	2625 kcal	2199/ 2518 kcal
białko ogółem	96,99 g	100,82 g	126,25 g	95,94/ 102,68 g
węglowodany ogółem, w tym	434,13 g	397,20 g	372,05 g	317,90/ 384,44 g
cukry	130,10 g	119,04 g	50,93 g	53,25/ 105,96 g
tłuszcz, w tym	65,07 g	68,84 g	73,67 g	65,57/ 68,58 g
nasycone kw. tł.	33,95 g	38,31 g	35,94 g	36,68/ 38,32 g
błonnik pokarmowy	25,38 g	22,22 g	46,72 g	25,44/ 24,33 g
sól	10,41 g	8,49 g	6,32 g	8,67 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