



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-08-12

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 manna gotowana na mleku	kasza manna gotowana na mleku	zupa bezmleczna	kasza manna gotowana na mleku
	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	pomarańcza	pomarańcza	pomarańcza	brokuł 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	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
	gotowany bigos z białej kapusty	gotowane jeżyki drobiowe	gotowane jeżyki drobiowe	gotowane jeżyki drobiowe
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	kompot owocowy	surówka z kapusty pekińskiej z olejem	surówka z kapusty pekińskiej z olejem	surówka z kapusty pekińskiej z olejem
		rzepakowym	rzepakowym	rzepakowym
	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	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	rolada z indyka
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko
	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 naturalny	jogurt naturalny	jogurt naturalny	jogurt naturalny
			chleb żytni	
			rolada z indyka	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2721 kcal	2501 kcal	2752 kcal	2272/ 2432 kcal
białko ogółem	105,12 g	81,96 g	103,25 g	88,61/ 88,43 g
węglowodany ogółem, w tym	391,87 g	369,59 g	413,21 g	335,09/ 376,27 g
cukry	135,74 g	133,00 g	90,38 g	81,54/ 123,55 g
tłuszcz, w tym	89,45 g	83,11 g	82,01 g	70,23/ 69,80 g
nasycone kw. tł.	38,57 g	35,59 g	32,79 g	28,71/ 28,69 g
błonnik pokarmowy	34,86 g	26,04 g	45,53 g	26,90/ 26,25 g
sól	13,20 g	15,12 g	16,25 g	17,27 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 Kutrzeпа

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak