



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-08-18

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	zupa bezmleczna	kakao na mleku bez/ z cukrem
	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy	ser twarogowy, miód naturalny
	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	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 kalafiorowo- brokułowa	zupa kalafiorowo- brokułowa	zupa kalafiorowo- brokułowa
	gotowane pierogi ruskie ze skwarkami	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym	gotowany brązowy ryż z sosem jabłkowym	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym
	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	ogonówka	ogonówka	ogonówka	ogonówka
	gruszka	gruszka	gruszka	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	Podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	bułka maślana	bułka maślana	mus owocowy	bułka maślana
			chleb żytni	
			szynka wieprzowa	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2634 kcal	2618 kcal	2609 kcal	2404/ 2584 kcal
białko ogółem	87,64 g	78,28 g	99,01 g	77,00/ 78,64 g
węglowodany ogółem, w tym	413,62 g	414,18 g	408,86 g	366,53/ 406,26 g
cukry	117,43 g	133,11 g	75,00 g	91,13/ 126,63 g
tłuszcz, w tym	75,84 g	77,59 g	70,10 g	75,85/ 77,59 g
nasycone kw. tł.	37,15 g	44,98 g	37,16 g	43,73/ 44,98 g
błonnik pokarmowy	26,23 g	23,25 g	48,16 g	24,65/ 24,57 g
sól	10,51 g	8,77 g	7,96 g	8,90 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