



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-08-22

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	ryż biały gotowany na mleku	ryż biały gotowany na mleku	zupa bezmleczna	ryż biały gotowany na mleku
	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy	ser twarogowy, dżem owocowy
	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 z grochu łupanego	zupa z zielonego groszku niezabielana	zupa z zielonego groszku niezabielana	zupa z zielonego groszku niezabielana
	smażone paluszki rybne	ryba gotowana	ryba gotowana	ryba gotowana
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	surówka domowa z olejem rzepakowym	gotowana marchewka z kalafiozem	gotowana marchewka z kalafiozem	gotowana marchewka z kalafiozem
	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
	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	jogurt grecki	jogurt grecki	jogurt grecki	jogurt grecki
			chleb żytni	
			szynka drobiowa	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2705 kcal	2306 kcal	2359 kcal	2091/ 2251 kcal
białko ogółem	112,80 g	107,73 g	122,71 g	109,11/ 108,93 g
węglowodany ogółem, w tym	382,25 g	330,28 g	324,09 g	274,82/ 316,00 g
cukry	144,28 g	135,70 g	61,08 g	81,65/ 123,65 g
tłuszcz, w tym	88,35 g	66,80 g	68,50 g	66,87/ 66,44 g
nasycone kw. tł.	34,19 g	33,15 g	30,28 g	33,13/ 33,11 g
błonnik pokarmowy	35,05 g	22,38 g	40,60 g	22,63/ 21,98 g
sól	12,95 g	7,91 g	6,25 g	7,95 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