



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-08-23

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	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	pomidor	pomidor	pomidor	pomidor
	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 koperkowa ze śmietaną	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana
	gotowany gulasz wieprzowy z warzywami	gotowany gulasz drobiowy z warzywami	gotowany gulasz drobiowy z warzywami	gotowany gulasz drobiowy z warzywami
	kasza jęczmienna perłowa gotowana	kasza jęczmienna perłowa gotowana	kasza jęczmienna perłowa gotowana	kasza jęczmienna perłowa gotowana
	surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym	surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym	surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym	surówka z kapusty pekińskiej z olejem rzepakowym
	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	rolada z indyka	rolada z indyka	rolada z indyka	rolada z indyka
	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	banan
	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	sok owocowy	sok owocowy	sok warzywny	sok owocowy
			chleb żytni	
			polędwica drobiowa	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2621 kcal	2206 kcal	2298 kcal	2046/ 2206 kcal
białko ogółem	75,46 g	75,02 g	97,60 g	75,20/ 75,02 g
węglowodany ogółem, w tym	394,61 g	374,69 g	356,16 g	333,51/ 374,69 g
cukry	140,43 g	141,04 g	75,16 g	99,02/ 141,03 g
tłuszcz, w tym	78,62 g	51,96 g	59,38 g	52,39/ 51,96 g
nasycone kw. tł.	26,88 g	21,40 g	24,35 g	21,42/ 21,40 g
błonnik pokarmowy	31,44 g	27,42 g	43,13 g	28,07/ 27,42 g
sól	17,27 g	16,08 g	16,31 g	16,08 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