



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-08-25

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
	rolada schabowa	rolada schabowa	rolada schabowa	rolada schabowa
	śliwki	śliwki	śliwki	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 jarzynowa ze śmietaną	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana
	gotowane kopytka ze skwarkami	gotowany biały makaron z serem twarogowym	gotowany brązowy makaron z serem twarogowym	gotowany biały makaron z serem twarogowym
	kompot owocowy		kompot owocowy bez dodatku cukru	kompot owocowy bez/ z cukrem
		kompot owocowy		
rodzaj posiłku	kolacja 17:00- 18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00
skład posiłku	ser żółty	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	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	sok warzywny	bułka maślana
			chleb żytni	
			ser twarogowy	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2568 kcal	2339 kcal	2492 kcal	2137/ 2297 kcal
białko ogółem	90,82 g	92,74 g	115,11 g	93,04/ 92,86 g
węglowodany ogółem, w tym	376,72 g	357,81 g	363,40 g	307,27/ 348,45 g
cukry	108,77 g	102,79 g	54,90 g	52,10/ 94,11 g
tłuszcz, w tym	84,38 g	65,24 g	69,13 g	65,43/ 65,00 g
nasycone kw. tł.	55,92 g	50,85 g	51,43 g	50,86/ 50,84 g
błonnik pokarmowy	29,39 g	23,20 g	49,74 g	25,13/ 24,48 g
sól	12,98 g	4,52 g	3,45 g	4,65 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