



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU"

JADŁOSPIS



na dzień 2025-09-03

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 krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska
	sałata masłowa	sałata masłowa	sałata masłowa	sałata masłowa
	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 kalafiorowa ze śmietaną	zupa kalafiorowa niezabielana	zupa kalafiorowa niezabielana	zupa kalafiorowa niezabielana
	smażone kotlety ziemniaczane z mięsem wieprzowym	gotowany biały makaron z mięsem drobiowym i warzywami	gotowany brązowy makaron z mięsem drobiowym i warzywami	gotowany biały makaron z mięsem drobiowym i warzywami
	surówka domowa z olejem rzepakowym	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 topiony	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	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	jogurt owocowy	jogurt owocowy	mus owocowy	jogurt owocowy
			chleb żytni	
			połędwica drobiowa	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2663 kcal	2301 kcal	2331 kcal	2141/ 2301 kcal
białko ogółem	90,37 g	96,56 g	111,90 g	96,74/ 96,56 g
węglowodany ogółem, w tym	381,80 g	346,88 g	340,71 g	305,70/ 346,88 g
cukry	124,70 g	120,98 g	48,28 g	78,97/ 120,98 g
tłuszcz, w tym	92,59 g	63,95 g	61,92 g	64,38/ 63,95 g
nasycone kw. tł.	39,98 g	28,72 g	24,84 g	28,74/ 28,72 g
błonnik pokarmowy	27,82 g	22,01 g	46,71 g	22,66/ 22,01 g
sól	12,37 g	8,73 g	11,80 g	8,73 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