



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU"

JADŁOSPIS



na dzień 2025-09-04

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 jaglana gotowana na mleku	kasza jaglana gotowana na mleku	zupa bezmleczna	kasza jaglana gotowana na mleku
	ser żółty	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa
	papryka	ogórek kiszony	ogórek kiszony	ogórek kiszony
	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	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem
	smażone udko w panierce	gotowane udko w sosie ziołowym	gotowane udko w sosie ziołowym	gotowane udko w sosie ziołowym
	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany
	surówka z parzonej czerwonej kapusty	surówka z parzonej czerwonej kapusty	surówka z parzonej czerwonej kapusty	surówka z parzonej czerwonej kapusty
	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	pasta kanapkowa z jajek i pieczarek	rolada z indyka	rolada z indyka	rolada z indyka
	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	bułka maślana	bułka maślana	sok warzywny	bułka maślana
			chleb żytni	
			kiełbasa krakowska	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2832 kcal	2471 kcal	2475 kcal	2234/ 2394 kcal
białko ogółem	100,54 g	89,70 g	101,54 g	90,42/ 90,24 g
węglowodany ogółem, w tym	375,95 g	362,60 g	361,41 g	307,20/ 348,38 g
cukry	118,03 g	115,11 g	65,83 g	61,12/ 103,13 g
tłuszcz, w tym	108,89 g	78,50 g	75,26 g	76,17/ 75,74 g
nasycone kw. tł.	47,80 g	30,09 g	26,54 g	29,42/ 29,40 g
błonnik pokarmowy	25,95 g	20,71 g	46,63 g	20,96/ 20,31 g
sól	17,19 g	11,81 g	11,92 g	11,57 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