



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-09-05

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 kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane z mlekiem	zupa bezmleczna	płatki kukurydziane z mlekiem
	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy	ser twarogowy, miód naturalny
	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	krupnik jaglany	krupnik jaglany	krupnik jaglany	krupnik jaglany
	smażona ryba w panierce	ryba gotowana	ryba gotowana	ryba gotowana
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	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	ogonówka	ogonówka	ogonówka	ogonówka
	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	Podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	jogurt naturalny	jogurt naturalny	jogurt naturalny	jogurt naturalny
			chleb żytni	
			kiełbasa krakowska	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2459 kcal	2338 kcal	2083 kcal	2178/ 2338 kcal
białko ogółem	100,20 g	95,77 g	97,11 g	95,95/ 95,77 g
węglowodany ogółem, w tym	394,11 g	359,85 g	306,80 g	318,67/ 259,85 g
cukry	127,31 g	128,31 g	69,65 g	86,30/ 128,31 g
tłuszcz, w tym	60,37 g	63,13 g	57,42 g	63,56/ 63,13 g
nasycone kw. tł.	28,00 g	28,82 g	25,14 g	28,84/ 28,82 g
błonnik pokarmowy	29,15 g	24,59 g	36,73 g	25,24/ 24,59 g
sól	16,03 g	13,34 g	10,78 g	13,34 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 Kutrzeпа

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak