



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU"
JADŁOSPIS



na dzień 2025-09-07

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	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup
	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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zacierka	zacierka	zacierka	zacierka
	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
	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw
	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	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa
	ogórek	ogórek kiszony	ogórek kiszony	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	Podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	serek homogenizowany naturalny	serek homogenizowany naturalny	serek homogenizowany naturalny	serek homogenizowany naturalny
			chleb żytni	
			mozaika drobiowa	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2451 kcal	2465 kcal	2616 kcal	2250/ 2410 kcal
białko ogółem	117,51 g	129,21 g	146,80 g	130,59/ 130,41 g
węglowodany ogółem, w tym	331,55 g	338,90 g	339,94 g	283,44/ 324,62 g
cukry	87,22 g	89,37 g	45,20 g	35,32/ 77,33 g
tłuszcz, w tym	78,42 g	71,38 g	78,51 g	71,45/ 71,02 g
nasycone kw. tł.	30,21 g	30,11 g	30,21 g	30,09/ 30,07 g
błonnik pokarmowy	24,00 g	23,52 g	37,11 g	23,77/ 23,12 g
sól	13,60 g	15,06 g	13,46 g	15,10 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