



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-09-08

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	kawa zbożowa na mleku	kawa zbożowa na mleku	zupa bezmleczna	kawa zbożowa na mleku
	ser żółty	połędwica sopocka	połędwica sopocka	połędwica sopocka
	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 z grochu łupanego	zupa z zielonego groszku niezabielana	zupa z zielonego groszku niezabielana	zupa z zielonego groszku niezabielana
	smażone naleśniki z serem twarogowym, śmietaną i cukrem pudrem	gotowany biały makaron z serem twarogowym	gotowany brązowy makaron z serem twarogowym	gotowany biały makaron z serem twarogowym
	kompot owocowy	kompot owocowy	kompot owocowy bez dodatku cukru	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	pasta kanapkowa z jajek i pieczarek	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	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	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	2631 kcal	2110 kcal	2253 kcal	1930/ 2110 kcal
białko ogółem	100,62 g	80,99 g	105,49 g	81,17/ 80,99 g
węglowodany ogółem, w tym	362,26 g	317,40 g	305,11 g	271,23/ 317,40 g
cukry	112,87 g	101,36 g	59,79 g	54,36/ 101,36 g
tłuszcz, w tym	92,53 g	61,89 g	71,15 g	62,32/ 61,89 g
nasycone kw. tł.	43,99 g	33,72 g	37,42 g	33,74/ 33,72 g
błonnik pokarmowy	27,49 g	19,95 g	43,46 g	20,60/ 19,95 g
sól	10,94 g	8,68 g	8,16 g	8,68 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