



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-09-13

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	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	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
	gotowana potrawka z kurczaka	gotowana potrawka z kurczaka	gotowana potrawka z kurczaka	gotowana potrawka z kurczaka
	gotowana kasza jęczmienna perłowa	gotowana kasza jęczmienna perłowa	gotowana kasza jęczmienna perłowa	gotowana kasza jęczmienna perłowa
	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	rolada schabowa	rolada schabowa	rolada schabowa	rolada schabowa
	gruszka	gruszka	gruszka	brokuł 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	jogurt owocowy	jogurt owocowy	mus owocowy	jogurt owocowy
			chleb żytni	
			polędwica sopocka	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2260 kcal	2131 kcal	2218 kcal	1929/ 2089 kcal
białko ogółem	96,53 g	93,00 g	109,50 g	95,10/ 94,92 g
węglowodany ogółem, w tym	360,58 g	329,27 g	325,61 g	275,37/ 316,55 g
cukry	92,32 g	92,16 g	39,34 g	40,31/ 82,32 g
tłuszcz, w tym	53,36 g	53,62 g	56,98 g	54,17/ 53,74 g
nasycone kw. tł.	40,53 g	39,51 g	39,16 g	39,53/ 39,51 g
błonnik pokarmowy	24,80 g	20,73 g	40,65 g	21,02/ 20,37 g
sól	11,69 g	11,08 g	10,07 g	11,08 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