



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-09-16

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	kakao naturalne na mleku	kakao naturalne na mleku	zupa bezmleczna	kakao naturalne na mleku
	twarożek naturalny	twarożek naturalny	twarożek naturalny	twarożek naturalny
	pomidor	pomidor	pomidor	pomidor
	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 pieczarkowa	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana
	smażony sznycel wieprzowy w grzankach	gotowane paluszki drobiowe z ziołami	gotowane paluszki drobiowe z ziołami	gotowane paluszki drobiowe z ziołami
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana	gotowana marchew oprószana
	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
	mandarynka	mandarynka	mandarynka	jabłko prażone
	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	biszkoty	biszkoty	sok pomidorowy	biszkoty
			chleb żytni	
			ser żółty	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2470 kcal	2205 kcal	2364 kcal	1975/ 2205 kcal
białko ogółem	98,32 g	88,02 g	110,32 g	86,38/ 88,02 g
węglowodany ogółem, w tym	352,90 g	354,24 g	352,37 g	302,01/ 354,24 g
cukry	110,49 g	110,64 g	60,71 g	62,64/ 110,64 g
tłuszcz, w tym	78,90 g	53,63 g	62,83 g	51,89/ 53,63 g
nasycone kw. tł.	34,98 g	28,49 g	33,25 g	27,24/ 28,49 g
błonnik pokarmowy	24,20 g	21,91 g	43,98 g	21,99/ 21,91 g
sól	14,82 g	13,81 g	15,04 g	13,81 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