



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-09-19

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, dżem owocowy	ser twarogowy, dżem owocowy	ser twarogowy	ser twarogowy, dżem owocowy
	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	zupa fasolowa	zupa grysikowa z brokułem	zupa grysikowa z brokułem	zupa grysikowa z brokułem
	smażony kotlet rybny	pulpet rybny	pulpet rybny	pulpet rybny
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	duszone warzywa	duszone warzywa	duszone warzywa	duszone warzywa
	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
	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	bułka pszenna, masło ekstra
rodzaj posiłku	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	Podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	drożdżówka	drożdżówka	sok warzywny	drożdżówka
			chleb żytni	
			kiełbasa krakowska	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2497 kcal	2341 kcal	2318 kcal	2181/ 2341 kcal
białko ogółem	108,75 g	93,21 g	114,41 g	93,39/ 93,21 g
węglowodany ogółem, w tym	394,11 g	382,54 g	348,64 g	341,36/ 382,54 g
cukry	137,74 g	138,90 g	58,74 g	96,89/ 138,90 g
tłuszcz, w tym	61,73 g	54,61 g	57,42 g	55,04/ 54,61 g
nasycone kw. tł.	28,38 g	28,59 g	26,53 g	28,61/ 28,59 g
błonnik pokarmowy	32,56 g	24,43 g	43,26 g	25,08/ 24,43 g
sól	9,47 g	13,14 g	13,46 g	13,14 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