



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-09-21

Rodzaj diety	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	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
	gruszka	gruszka	gruszka	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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	krupnik jęczmienny	krupnik jęczmienny	krupnik jęczmienny	krupnik jęczmienny
	gotowany filet drobiowy w sosie jarzynowym	gotowany filet drobiowy w sosie jarzynowym	gotowany filet drobiowy w sosie jarzynowym	gotowany filet drobiowy w sosie jarzynowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	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	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka 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	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	ciastka kruche	ciastka kruche	sok warzywny	sok
			chleb żytni	
			jogurt naturalny	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2347 kcal	2309 kcal	2301 kcal	1967/ 2127 kcal
białko ogółem	83,87 g	82,67 g	98,63 g	80,29/ 80,11 g
węglowodany ogółem, w tym	370,50 g	351,46 g	337,74 g	286,77/ 327,95 g
cukry	97,81 g	98,85 g	67,41 g	64,97/ 106,98 g
tłuszcz, w tym	64,34 g	68,38 g	65,88 g	60,71/ 60,28 g
nasycone kw. tł.	22,12 g	23,30 g	22,34 g	20,53/ 20,51 g
błonnik pokarmowy	24,49 g	20,77 g	36,72 g	21,96/ 21,31 g
sól	12,42 g	11,84 g	11,93 g	11,99 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 Kutrzeba

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak