



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-09-22

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	ryż gotowany na mleku	ryż gotowany na mleku	zupa bezmleczna	ryż gotowany na mleku
	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy, miód naturalny	ser twarogowy	ser twarogowy, miód naturalny
	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 z grochu łupanego	zupa z zielonego groszku niezabielana	zupa z zielonego groszku niezabielana	zupa z zielonego groszku niezabielana
	gotowane kopytka	gotowane kopytka	gotowane kopytka	gotowane kopytka
	surówka z ogórka kiszzonego	surówka z ogórka kiszzonego	surówka z ogórka kiszzonego	surówka z ogórka kiszzonego
	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	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska	kiełbasa krakowska
	papryka	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	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	mus owocowy	bułka maślana
			chleb żytni	
			mozaika drobiowa	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2720 kcal	2473 kcal	2451 kcal	2313/ 2473 kcal
białko ogółem	98,24 g	84,82 g	96,79 g	85,00/ 84,82 g
węglowodany ogółem, w tym	414,11 g	379,19 g	359,10 g	338,01/ 379,19 g
cukry	113,90 g	111,49 g	53,99 g	69,48/ 111,49 g
tłuszcz, w tym	81,83 g	74,20 g	74,60 g	74,63/ 74,20 g
nasycone kw. tł.	33,31 g	33,36 g	29,98 g	33,38/ 33,36 g
błonnik pokarmowy	32,10 g	23,22 g	42,94 g	23,87/ 23,22 g
sól	14,09 g	12,50 g	10,38 g	12,50 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