



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU"

JADŁOSPIS



na dzień 2025-09-23

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	musli z mlekiem	musli z mlekiem	zupa bezmleczna	musli z mlekiem
	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	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 koperkowa ze śmietaną	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana
	smażone frykadele wieprzowa	gotowany zraz drobiowy w sosie ziołowym	gotowany zraz drobiowy w sosie ziołowym	gotowany zraz drobiowy w sosie ziołowym
	kasza jęczmienna perłowa gotowana	kasza jęczmienna perłowa gotowana	kasza jęczmienna perłowa gotowana	kasza jęczmienna perłowa gotowana
	buraczki zasmażane	buraczki zasmażane	surówka z buraczków	buraczki zasmażane
	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	pasta kanapkowa z jajek i pieczarek	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	gruszka	gruszka	gruszka	kalafior 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 naturalny	jogurt naturalny	jogurt naturalny	jogurt naturalny
			chleb żytni	
			szynka drobiowa	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2753 kcal	2325 kcal	2350 kcal	2118/ 2278 kcal
białko ogółem	99,08 g	90,30 g	104,91 g	91,92/ 91,74 g
węglowodany ogółem, w tym	387,23 g	378,29 g	381,19 g	324,27/ 365,45 g
cukry	122,50 g	120,71 g	57,04 g	68,86/ 110,87 g
tłuszcz, w tym	97,78 g	55,98 g	50,64 g	56,29/ 55,86 g
nasycone kw. tł.	46,25 g	28,88 g	22,90 g	28,87/ 28,85 g
błonnik pokarmowy	30,30 g	24,93 g	42,98 g	25,22/ 24,57 g
sól	19,79 g	11,10 g	8,47 g	11,14 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