



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-09-29

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	płatki jęczmienne gotowane na mleku	płatki jęczmienne gotowane na mleku	zupa bezmleczna	płatki jęczmienne gotowane na mleku
	twarożek naturalny	twarożek naturalny	twarożek naturalny	twarożek 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 fasolowa	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana	zupa z fasolki szparagowej niezabielana
	smażone naleśniki z serem twarogowym, śmietaną i cukrem pudrem	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym	gotowany brązowy ryż z sosem jabłkowym	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym
	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 szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	ogórek świeży	ogórek kiszony	ogórek kiszony	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	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	2505 kcal	2126 kcal	2432 kcal	1966/ 2126 kcal
białko ogółem	97,95 g	71,33 g	84,46 g	71,51/ 71,33 g
węglowodany ogółem, w tym	387,56 g	326,59 g	377,91 g	285,41/ 326,59 g
cukry	116,43 g	110,99 g	62,38 g	68,98/ 110,99 g
tłuszcz, w tym	69,44 g	64,33 g	69,94 g	64,76/ 64,33 g
nasycone kw. tł.	30,32 g	35,57 g	35,42 g	35,59/ 35,57 g
błonnik pokarmowy	29,49 g	21,04 g	45,60 g	21,69/ 21,04 g
sól	7,61 g	8,52 g	6,00 g	8,52 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