



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU"

JADŁOSPIS



na dzień 2025-10-03

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
	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 z grochu łupanego	zupa z zielonego groszku niezabielana	zupa z zielonego groszku niezabielana	zupa z zielonego groszku niezabielana
	smażony kotlet rybny w panierce	gotowany pulpet rybny	gotowany pulpet rybny	gotowany pulpet rybny
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	gotowana fasolka szparagowa	gotowana fasolka szparagowa	gotowana fasolka szparagowa	gotowana fasolka szparagowa
	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
	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	herbatniki	herbatniki	mus owocowy	herbatniki
			chleb żytni	
			szynka wieprzowa	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2784 kcal	2485 kcal	2403 kcal	2325/ 2485 kcal
białko ogółem	115,23 g	97,22 g	110,05 g	97,40/ 97,22 g
węglowodany ogółem, w tym	407,67 g	364,26 g	345,47 g	323,08/ 364,26 g
cukry	154,64 g	146,73 g	66,19 g	104,72/ 146,73 g
tłuszcz, w tym	84,90 g	77,15 g	70,17 g	77,58/ 77,15 g
nasycone kw. tł.	31,40 g	31,55 g	28,33 g	31,57/ 31,55 g
błonnik pokarmowy	35,03 g	25,41 g	46,47 g	26,06/ 25,41 g
sól	16,13 g	16,60 g	15,53 g	16,60 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