



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-10-04

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	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa
	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	banan
	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	zacierka	zacierka	zacierka	zacierka
	gotowany filet drobiowy z sosem jarzynowym	gotowany filet drobiowy z sosem jarzynowym	gotowany filet drobiowy z sosem jarzynowym	gotowany filet drobiowy z sosem jarzynowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	surówka z marchwi z olejem rzepakowym	surówka z marchwi z olejem rzepakowym	surówka z marchwi z olejem rzepakowym	surówka z marchwi z olejem rzepakowym
	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	ser topiony	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa
	sałata masłowa	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	jogurt owocowy	jogurt owocowy	sok warzywny	jogurt owocowy
			chleb żytni	
			polędwica drobiowa	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2263 kcal	2093 kcal	2172 kcal	1933/ 2093 kcal
białko ogółem	87,47 g	86,45 g	107,53 g	86,63/86,45 g
węglowodany ogółem, w tym	373,19 g	348,67 g	338,54 g	307,49/ 348,67 g
cukry	123,74 g	124,32 g	71,50 g	82,31/ 124,32 g
tłuszcz, w tym	54,32 g	44,97 g	48,04 g	45,40/ 44,97 g
nasycone kw. tł.	30,67 g	22,96 g	22,97 g	22,98/ 22,96 g
błonnik pokarmowy	28,67 g	24,42 g	39,68 g	25,07/ 24,42 g
sól	16,82 g	17,42 g	18,13 g	17,42 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