



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-10-06

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 kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane z mlekiem	zupa bezmleczna	płatki kukurydziane z mlekiem
	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa	kiełbasa szynkowa
	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	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	zupa fasolowa	krupnik jęczmienny	krupnik jęczmienny	krupnik jęczmienny
	gotowany biały makaron z serem twarogowym i skwarkami	gotowany biały makaron z serem twarogowym	gotowany brązowy makaron z serem twarogowym	gotowany biały makaron z serem twarogowym
	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 tuńczyka	pasta kanapkowa z jajek i tuńczyka	pasta kanapkowa z jajek i tuńczyka	szynka drobiowa
	śliwki	śliwki	śliwki	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	sok warzywny	bułka maślana
			chleb żytni	
			szynka drobiowa	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2640 kcal	2348 kcal	2457 kcal	1996/ 2156 kcal
białko ogółem	108,39 g	97,41 g	114,79 g	82,56/ 82,38 g
węglowodany ogółem, w tym	370,48 g	331,63 g	333,00 g	280,02/ 321,20 g
cukry	100,62 g	101,33 g	55,08 g	50,22/ 92,23 g
tłuszcz, w tym	87,39 g	74,87 g	78,13 g	65,54/65,11 g
nasycone kw. tł.	37,50 g	37,26 g	36,48 g	35,03/ 35,01 g
błonnik pokarmowy	28,82 g	18,61 g	46,05 g	20,54/ 19,89 g
sól	9,03 g	9,80 g	9,25 g	10,08 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