



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-10-09

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	kasza gryczana gotowana na mleku	kasza gryczana gotowana na mleku	zupa bezmleczna	kasza gryczana gotowana na mleku
	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo
	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 jarzynowa ze śmietaną	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana	zupa jarzynowa niezabielana
	gotowane gołąbki z sosem pomidorowym	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty z sosem	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty z	gotowane gołąbki otwarte bez kapusty z
	ziemniaki gotowane	pomidorowym	sosem pomidorowym	sosem pomidorowym
	kompot owocowy	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
		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
	gruszka	gruszka	gruszka	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	sok owocowy	sok owocowy	sok warzywny	sok owocowy
			chleb żytni	
			jogurt naturalny	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2543 kcal	2404 kcal	2420 kcal	2210/ 2370 kcal
białko ogółem	92,37 g	89,06 g	100,18 g	89,60/ 89,42 g
węglowodany ogółem, w tym	402,67 g	377,44 g	364,17 g	328,34/ 369,52 g
cukry	131,99 g	127,42 g	51,23 g	78,93/ 120,94 g
tłuszcz, w tym	69,82 g	66,19 g	68,65 g	66,62/ 66,19 g
nasycone kw. tł.	34,49 g	31,81 g	28,98 g	31,83/ 31,81 g
błonnik pokarmowy	29,95 g	25,64 g	44,65 g	27,61/ 26,96 g
sól	12,59 g	7,73 g	7,19 g	7,86 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