



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-10-11

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	ogonówka	ogonówka	ogonówka	ogonówka
	śliwki	śliwki	śliwki	jabłko prażone
	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
	gotowana potrawka z kurczaka	gotowana potrawka z kurczaka	gotowana potrawka z kurczaka	gotowana potrawka z kurczaka
	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany	ryż brązowy gotowany	ryż biały gotowany
	surówka z marchewki z olejem rzepakowym	surówka z marchewki z olejem rzepakowym	surówka z marchewki z olejem rzepakowym	surówka z marchewki 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	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka	kiełbasa żywiecka
	sałata	sałata	sałata	sałata
	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 naturalny	jogurt naturalny	jogurt naturalny	jogurt naturalny
			chleb żytni	
			ser twarogowy	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2230 kcal	2192 kcal	2443 kcal	2039/ 2199 kcal
białko ogółem	81,05 g	79,85 g	108,88 g	79,75/ 79,57 g
węglowodany ogółem, w tym	365,48 g	346,44 g	361,31 g	307,11/348,29 g
cukry	110,92 g	111,96 g	82,61 g	72,36/ 114,37 g
tłuszcz, w tym	55,80 g	59,84 g	66,84 g	60,47/ 60,04 g
nasycone kw. tł.	29,96 g	28,14 g	30,85 g	28,27/ 28,15 g
błonnik pokarmowy	28,12 g	24,40 g	37,83 g	25,89/ 25,24 g
sól	16,19 g	15,61 g	14,12 g	15,61 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