



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-10-12

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	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup	parówki z szynki, ketchup
	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	krupnik jęczmienny	krupnik jęczmienny	krupnik jęczmienny	krupnik jęczmienny
	pieczony schab w sosie ziołowym	pieczony schab w sosie ziołowym	pieczony schab w sosie ziołowym	pieczony schab w sosie ziołowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw	gotowany bukiet warzyw
	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
	papryka	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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	Podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	herbatniki	herbatniki	sok warzywny	herbatniki
			chleb żytni	
			ogonówka	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2534 kcal	2549 kcal	2475 kcal	2389/ 2549 kcal
białko ogółem	90,41 g	88,59 g	110,30 g	88,77/ 88,59 g
węglowodany ogółem, w tym	389,58 g	384,51 g	341,05 g	343,33/ 384,51 g
cukry	131,23 g	133,56 g	69,34 g	91,55/ 133,56 g
tłuszcz, w tym	74,74 g	78,96 g	79,33 g	79,39/ 78,96 g
nasycone kw. tł.	24,98 g	26,13 g	27,44 g	26,15/ 26,13 g
błonnik pokarmowy	27,26 g	24,94 g	39,87 g	25,59/ 24,94 g
sól	13,26 g	12,68 g	13,26 g	12,68 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