



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU"

JADŁOSPIS



na dzień 2025-10-13

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	musli z mlekiem	musli z mlekiem	zupa bezmleczna	musli z mlekiem
	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa
	pomidor	pomidor	pomidor	pomidor
	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 pieczarkowa	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana
	gotowane pierogi ruskie ze skwarkami	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym	gotowany brązowy ryż z sosem jabłkowym	gotowany biały ryż z sosem jabłkowym
	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 żółty	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	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	serek homogenizowany naturalny	serek homogenizowany naturalny	serek homogenizowany naturalny	serek homogenizowany naturalny
			chleb żytni	
			rolada z indyka	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2686 kcal	2168 kcal	2212 kcal	1974/ 2134 kcal
białko ogółem	103,80 g	72,94 g	86,50 g	73,48/ 73,30 g
węglowodany ogółem, w tym	334,51 g	321,40 g	333,55 g	272,30/ 313,48 g
cukry	102,32 g	108,86 g	50,05 g	60,37/ 102,38 g
tłuszcz, w tym	108,82 g	70,40 g	63,61 g	70,83/ 70,40 g
nasycone kw. tł.	55,74 g	41,54 g	35,50 g	41,56/ 41,54 g
błonnik pokarmowy	22,45 g	19,35 g	38,81 g	21,32/ 20,67 g
sól	11,06 g	7,86 g	6,87 g	7,99 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