



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU"

JADŁOSPIS



na dzień 2025-10-16

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	ryż biały gotowany na mleku	ryż biały gotowany na mleku	zupa bezmleczna	ryż biały gotowany na mleku
	polędwica sopocka	polędwica sopocka	polędwica sopocka	polędwica sopocka
	papryka	ogórek kiszony	ogórek kiszony	sok warzywny
	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 z bez/ 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
	smażony zraz wieprzowy z sosem ziołowym	gotowany zraz drobiowy z sosem ziołowym	gotowany zraz drobiowy z sosem ziołowym	gotowany zraz drobiowy z sosem ziołowym
	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	gotowana marchewka z groszkiem	gotowana marchewka z groszkiem	gotowana marchewka z groszkiem	gotowana marchewka z groszkiem
	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 wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	pasta kanapkowa z jajek i wędliny	kiełbasa żywiecka
	mandarynka	mandarynka	mandarynka	mus owocowy
	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 z bez/ 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	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	banan
			chleb żytni	
			kiełbasa żywiecka	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2487 kcal	2428 kcal	2622 kcal	2331/ 2491 kcal
białko ogółem	90,63 g	88,46 g	108,30 g	91,15/ 90,97 g
węglowodany ogółem, w tym	402,22 g	378,84 g	381,91 g	349,94/ 391,12 g
cukry	124,25 g	120,69 g	56,61 g	80,70/ 122,71 g
tłuszcz, w tym	64,28 g	68,02 g	78,80 g	68,21/ 90,97 g
nasycone kw. tł.	34,92 g	36,05 g	37,85 g	33,63/ 33,61 g
błonnik pokarmowy	29,04 g	24,52 g	42,12 g	26,04/ 25,39 g
sól	10,59 g	10,00 g	9,51 g	10,42 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