



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU"

JADŁOSPIS



na dzień 2025-10-19

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
	śliwki	śliwki	śliwki	sok
	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	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem	rosół z makaronem
	gotowane udko z sosem koperkowym	gotowane udko z sosem koperkowym	gotowane udko z sosem koperkowym	gotowane udko z sosem koperkowym
	ryż biały gotowany	ryż biały gotowany	ryż brązowy gotowany	ryż biały gotowany
	surówka z parzonej czerwonej kapusty z olejem rzepakowym	surówka z parzonej czerwonej kapusty z olejem rzepakowym	surówka z parzonej czerwonej kapusty z olejem rzepakowym	surówka z parzonej czerwonej kapusty 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	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa	szynka drobiowa
	papryka	ogórek kiszony	ogórek kiszony	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 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	serek homogenizowany naturalny	serek homogenizowany naturalny	serek homogenizowany naturalny	serek homogenizowany naturalny
			chleb żytni	
			ser żółty	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2462 kcal	2403 kcal	2691 kcal	2308/ 2479 kcal
białko ogółem	99,59 g	97,42 g	125,57 g	97,63/ 97,78 g
węglowodany ogółem, w tym	337,40 g	314,02 g	318,99 g	290,05/ 333,49 g
cukry	95,51 g	91,95 g	47,40 g	67,98/ 109,99 g
tłuszcz, w tym	84,34 g	88,08 g	105,24 g	88,34/ 88,11 g
nasycone kw. tł.	27,29 g	28,42 g	36,84 g	28,40/ 28,43 g
błonnik pokarmowy	23,04 g	18,52 g	37,31 g	19,09/ 19,64 g
sól	11,36 g	10,77 g	10,53 g	10,92 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