



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-10-26

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
	gruszka	gruszka	gruszka	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 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
	schab pieczony z sosem koperkowym	schab pieczony z sosem koperkowym	schab pieczony z sosem koperkowym	schab pieczony z sosem koperkowym
	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	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica drobiowa	polędwica 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	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	Podwieczorek 20:00- 22:00
skład posiłku	serek homogenizowany waniliowy	serek homogenizowany waniliowy	sok warzywny	serek homogenizowany waniliowy
			chleb żytni	
			ser twarogowy	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2231 kcal	2193 kcal	2231 kcal	2017/ 2177 kcal
białko ogółem	87,28 g	86,08 g	96,86 g	86,14/ 85,96 g
węglowodany ogółem, w tym	350,18 g	331,14 g	322,11 g	283,88/ 325,06 g
cukry	87,57 g	88,58 g	51,36 g	34,72/ 76,73 g
tłuszcz, w tym	59,89 g	63.93 g	66,48 g	64,52/ 64,09 g
nasycone kw. tł.	22,47 g	23,65 g	21,02 g	23,62/ 23,60 g
błonnik pokarmowy	26,16 g	22,44 g	39,17 g	22,47/ 21,82 g
sól	12,49 g	11,91 g	11,64 g	11,90 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