



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2025-10-27

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 gotowany na mleku	ryż gotowany na mleku	zupa bezmleczna	ryż gotowany na mleku
	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika 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 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 ogórkowa	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana	zupa koperkowa niezabielana
	gotowane pierogi z kaszą gryczaną i serem twarogowym ze śmietaną	gotowany biały makaron z serem twarogowym	gotowany brązowy makaron z serem twarogowym	gotowany biały makaron z serem twarogowym
	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 wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa	szynka wieprzowa
	jabłko	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	biszkopty	biszkopty	mus owocowy	biszkopty
			chleb żytni	
			polędwica sopocka	
wartość odżywcza				
wartość energetyczna	2447 kcal	2375 kcal	2409 kcal	2240/ 2400 kcal
białko ogółem	79,69 g	83,47 g	98,67 g	84,39/ 84,22 g
węglowodany ogółem, w tym	391,99 g	370,40 g	355,73 g	336,32/ 377,50 g
cukry	104,39 g	99,43 g	42,30 g	62,82/ 104,86 g
tłuszcz, w tym	67,65 g	66,42 g	68,93 g	66,89/ 66,46 g
nasycone kw. tł.	35,70 g	34,00 g	33,69 g	34,02/ 34,00 g
błonnik pokarmowy	23,57 g	18,51 g	46,61 g	21,80/ 21,15 g
sól	9,83 g	7,37 g	6,45 g	7,51 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