



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-03-06

Rodzaj diety	Dieta ogólna	Dieta lekkostrawna	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	kakao na mleku	kakao na mleku	kakao na mleku- bez dodatku cukru	kakao na mleku bez/ z cukrem
	ser twarogowy, dżem	ser twarogowy, dżem	ser twarogowy	ser twarogowy/ ser twarogowy, dżem
	jabłko	jabłko	jabłko	jabłko gotowane
	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 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	barszcz czerwony	barszcz czerwony niezabielany	barszcz czerwony niezabielany	barszcz czerwony niezabielany
	pyzy z mięsem	gotowane jeżyki drobiowe z ziołami	gotowane jeżyki drobiowe z ziołami	gotowane jeżyki drobiowe z ziołami
	surówka żydowska	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane	ziemniaki gotowane
	kompot owocowy	surówka żydowska	surówka żydowska	gotowana marchew z kalafiolem
		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	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	pomarańcza	pomarańcza	pomarańcza	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 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	banan	banan	banan z jogurtem naturalnym	banan z jogurtem naturalnym/banan
			chleb żytni	
			rolada z indyka	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2557 kcal	2377 kcal	2380 kcal	2005/2144 kcal
białko ogółem	79,60 g	84,70 g	108,40 g	90,25/84,16 g
węglowodany ogółem, w tym	377,17 g	389,75 g	351,36 g	298,54/341,14 g
cukry	169,42 g	188,48 g	112,26 g	86,84/147,51 g
tłuszcz, w tym	87,81 g	60,90 g	65,99 g	56,78/55,25 g
nasycone kw. tł.	38,17 g	27,21 g	28,17 g	30,24/29,72 g
błonnik pokarmowy	29,62 g	32,93 g	44,37 g	27,61/24,87 g
sól	8,46 g	12,57 g	12,10 g	8,35/8,17 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)

Kierownik Działu Żywności
Anna Kołodyńska

Dietetyk
mgr Natalia Ciesielczuk-Żak