



"DOBRY POSIŁEK W SZPITALU" JADŁOSPIS



na dzień 2024-03-25

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	ryż na mleku	ryż na mleku	ryż na mleku	ryż na mleku
	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	jajko gotowane na twardo	ogonówka
	gruszka	gruszka	gruszka	gotowana marchew mini
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	chleb żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
rodzaj posiłku	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00	obiad 12:00-13:00
skład posiłku	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar bez cukru	herbata czarna- napar bez/ z cukrem
	zupa ogórkowa	zupa pomidorowa drwala	zupa pomidorowa drwala	zupa pomidorowa drwala
	gotowane pierogi wiejskie ze śmietaną	gotowany biały makaron z serem twarogowym	gotowany makaron pełnoziarnisty z serem twarogowym	gotowany biały makaron z serem twarogowym
rodzaj posiłku	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00	kolacja 17:00-18:00
skład posiłku	kompot owocowy	kompot owocowy	kompot owocowy bez dodatku cukru	kompot owocowy bez/ z cukrem
	pasta kanapkowa z jajek i pieczarek	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa	mozaika drobiowa
	papryka czerwona	kalafior gotowany	kalafior gotowany	kalafior gotowany
	chleb pszenno- żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra	chleb żytni, masło ekstra	bułka pszenna, masło ekstra
rodzaj posiłku	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00	podwieczorek 20:00-22:00
skład posiłku	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar z cukrem	herbata czarna- napar bez cukru	herbata czarna- napar bez/ z cukrem
	bułka maślana	bułka maślana	jogurt naturalny	jogurt naturalny/ bułka maślana
			chleb żytni	
			kiełbasa krakowska	
wartości odżywcze				
wartość energetyczna	2551 kcal	2379 kcal	2415 kcal	2079/2346 kcal
białko ogółem	75,58 g	85,18 g	107,22 g	92,40/90,87 g
węglowodany ogółem, w tym cukry	384,44 g	332,20 g	294,77 g	256,10/324,58 g
tłuszcz, w tym nasycone kw. tł.	105,41 g	107,43 g	63,30 g	60,26/100,95 g
błonnik pokarmowy	84,74 g	83,86 g	92,79 g	81,36/81,47 g
sól	47,04 g	39,26 g	41,98 g	39,60/38,80 g
	24,94 g	20,15 g	38,18 g	21,04 g
	13,70 g	8,96 g	7,76 g	9,57/9,93 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