



**Jadłospis dla pacjentów szpitala na dzień: 2024.04.25 czwartek**

**WIELOSPECJALISTYCZNY SZPITAL SP ZOZ W NOWEJ SOLI**

**Uż-43**

Wydanie: 02

Ważne od 01.03.2024r.

+Dieta:	<u>Podstawowa:</u>	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	<u>Lekkostrawna:</u>	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów	<u>Cukrzyca:</u>	Wartość energetyczna diety:	Wykaz alergenów
		Kaloryczność: 2826,7 kcal Białka: 130,2 g Tłuszcze: 79,8 g NKT: 35,5 g Węglowodany: 421,9 g W tym cukry 76,1 g Sól: 6,79 g Błonnik : 55,2 g		wątrobowa trzustka położnicza dziecięcy niskokaloryczna kardiologiczna	Kaloryczność: 2402,8,kcal Białka: 112,2 g Tłuszcze: 65,4 g NKT: 30 g Węglowodany: 358,3 g W tym cukry 65,8 g Sól: 5,62 g Błonnik : 39,2 g			Kaloryczność: 1892,8 kcal Białka: 97,3 g Tłuszcze: 58,2 g NKT: 25,3 g Węglowodany: 298,8 g W tym cukry 28,9 g Sól: 5,48 g Błonnik : 52,8 g	
<b>Śniadanie I</b>	Polędwica drobiowa 60 g rzodkiewka 50g Rukola 10 g Owoce świeże 1 szt. miód 25g Bułka 80 g Masło 10 g Kawa na mleku 300 ml		3 6 7 ---- ---- ---- --- 1 -- 1 2	Polędwica drobiowa 60 g Rukola 10g Owoce świeże 1 szt. miód 25g Bułka 80 g Masło roślinne 10 g Kawa na mleku 300 ml		3 6 7 --- --- 1 --- 1 2	Polędwica drobiowa 60 g Rukola 10 g papryka 50g Chleb razowy 80 g ( 3 kromki ) Masło roślinne 10 g Herbata bez cukru 300 ml		3 6 7 --- --- --- 1 4 6 8 9 10 -- --
<b>Śniadanie II</b>	Zupa mleczna – płatki owsiane na mleku 200 ml		1 2	Zupa mleczna – płatki owsiane na mleku 200 ml		1 2			
	Dzieci Położnictwo	Budyń na mleku 200 g	1 2 7 9						
<b>Obiad</b>	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Fasolka po bretońsku z mięsem 250 g Owoce świeże 1 szt. Kompot 200 ml		1 2 3 - 1 - -	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Rolada drobiowa ze szpinakiem i pomidorami na parze 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką z zieloną pietruszką 100 g Kompot 200 ml		1 3 --- 1 2 --- ---	Zupa jarzynowa z zieloną pietruszką 400 ml Ziemniaki z koperkiem 250 g Rolada drobiowa ze szpinakiem i pomidorami na parze 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką z zieloną pietruszką 100 g Herbata miętowa bez cukru		1 3 --- 1 2 --- ---
<b>Podwiecz</b>	Dzieci	Kisiel z owocami 150g	1 2 3 7						
	Położnictwo								
<b>Kolacja</b>	Ser żółty 30 g Szynka z kurczaka 50g Ogórek 100 g Sałata 10 g Chleb 50 g (2 kromki) Chleb wieloziarnisty 50 g (dwie kromki) Masło 10g Herbata z cytryną 300 ml Mus owocowo- warzywny szt.		2 11 3 6 7 --- -- 1 4 6 8 9 10 1 4 6 8 9 10 2 --- --	Szynka z kurczaka 60g Pomidor 100 g Jabłko 1 szt. Sałata 10 g Bułka 80g Masło roślinne 10g Herbata z cytryną 300 ml Mus owocowo- warzywny szt.		3 6 7 --- --- --- 1 - --- ---	Szynka z kurczaka 60g Pomidor 100 g Jabłko 1 szt. Sałata 10 g Chleb razowy 80 g (3 kromki ) Masło roślinne 10g Herbata z cytryną bez cukru 300 ml Mus owocowo- warzywny bez cukru szt.		3 6 7 --- --- --- 1 4 6 8 9 10 --- --- ---
<b>Posiłek dodatkowy</b>	Chleb razowy 1 kromka , rama ,serek topiony 1 szt.		1 2 4 6 8 9 10	Chleb razowy 1 kromka , rama ,serek topiony 1 szt.		1 2 4 6 8 9 10	Chleb razowy 1 kromka , rama ,serek topiony 1 szt.		1 2 4 6 8 9 10

**Legenda alergenów:**

- 1 gluten
- 2 białko mleka krowiego
- 3 seler
- 4 jaj
- 5 ryby
- 6 soja
- 7 gorczyca
- 8 słonecznik
- 9 sezam
- 10 orzechy
- 11 lizozym
- 12 dwutlenek siarki

