

NIEDZIELA 3.12.2023 r.

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z mozzarellą i dodatkami.	
Chleb pszenno-żytni	90 g – 3 kromki
Masło extra	10 g
Mozzarella	60 g
Szynka drobiowa	2 plastry – 40 g
Sałata	Listki
Pomidor, papryka	Po 50 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Rosół z makaronem, schab w sosie własnym z ziemniakami i marchewką z groszkiem.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Makaron	30 g
Kurczak	-
Sól	1 g
Schab	100 g
Śmietana 18%	15 g
Ziemniaki	400 g
Olej rzepakowy	10 ml
Marchew, groszek, masło, mąka	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z pastą jajeczno-twarogową, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -90 g
Masło extra	10 g
Ser twarogowy	60 g
Jaja	1 sztuka
Ogórek, pomidor	Po 50 g
Szczypiorek	-
Słonecznik	Do posypania.
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt owocowy.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2126 kcal
Białko	86 g
Tłuszcz	77 g (w tym nasycone 37,7 g- 16% wart. en)
Węglowodany ogółem	293 g (w tym cukry 24- 4% wart. en)
Błonnik pokarmowy	36 g
Sól	5,69 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z mozzarellą i dodatkami.	
Chleb pszenno-żytni	90 g – 3 kromki
Masło extra	10 g
Mozzarella	60 g
Szynka drobiowa	2 plastry – 40 g
Sałata	Listki
Pomidor	100 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Rosół z makaronem, schab w sosie własnym z ziemniakami i marchewką z groszkiem.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Makaron	30 g
Kurczak	-
Sól	1 g
Schab	100 g
Śmietana 18%	15 g
Ziemniaki	400 g
Olej rzepakowy	10 ml
Marchew, groszek, masło, mąka	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Kisiel z jabłkiem. Porcja.

Kolacja: Pieczywo z pastą jajeczno-twarogową, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -90 g
Masło extra	10 g
Ser twarogowy	60 g
Jaja	1 sztuka
Pomidor	Po 50 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt owocowy.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2260 kcal
Białko	89 g
Tłuszcz	68 g
Węglowodany ogółem	345 g
Błonnik pokarmowy	32 g
Sól	4,11 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z mozzarellą i dodatkami.	
Chleb graham	90 g – 3 kromki
Masło extra	10 g
Mozzarella	60 g
Szynka drobiowa	2 plastry – 40 g
Salata	Listki
Pomidor, papryka	Po 50 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Rosół z makaronem, schab w sosie własnym z ziemniakami i marchewką z groszkiem.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Makaron	30 g
Kurczak	-
Sól	1 g
Schab	100 g

Śmietana 18%	15 g
Ziemniaki	400 g
Olej rzepakowy	10 ml
Marchew, groszek, masło, mąka	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Kisiel z jabłkiem. Porcja.

Kolacja: Pieczywo z pastą jajeczno-twarogową, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -90 g
Masło extra	10 g
Ser twarogowy	60 g
Jaja	1 sztuka
Ogórek, pomidor	Po 50 g
Szczypiorek	-
Słonecznik	Do posypania.
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2144 kcal
Białko	88 g
Tłuszcz	78 g
Węglowodany ogółem	296 g
Błonnik pokarmowy	36 g
Sól	4,7 g

4. DIETY DLA PEDIATRI

Dzieci w wieku (lata):	Dieta
1-3	Dieta ustalona indywidualnie – oparta na kaszkach i słoiczkach przeznaczonych dla niemowląt, a także dodatkach odpowiednich dla tej grupy wiekowej.
4-9	Diety na bazie diet dla pacjentów dorosłych – $\frac{3}{4}$ porcji.
10-18	Diety jak dla pacjentów dorosłych.

5. Ocena organoleptyczna została przeprowadzona przez osobę wyznaczoną dla każdego z posiłków i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu.
6. Biorąc pod uwagę specyfikę oddziału wewnętrznego, dla komfortu Pacjentów bułki dodawane do posiłków zamieniane zostają na odpowiednią pod względem wartości odżywczych ilość chleba. Rodzaj chleba dostosowany do zalecanej dla danego Pacjenta diety.
7. Normy żywienia dla poszczególnych diet przyjęte w szpitalu spełniają wymogi diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub laktacji zalecanych przez Ministerstwo Zdrowia.