

Data: NIEDZIELA 12.11.2023 r.

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z szynką kruchą z fileta z dodatkami.	
Chleb pszenno-żytni	90 g – 3 kromki
Masło extra	10 g
Szynka krucha z fileta	40 g – 2 plastry
Ser topiony	50 g
Sałata	Listki
Ogórek konserwowy, papryka	Po 50 g
Miód pszczeli	30 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Rosół z makaronem, gulasz wieprzowy z ziemniaki i surówką z marchewki na ostro, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Kasza manna	30 g
Makaron	30 g
Kurczak	-
Sól	1 g
Wieprzowina łopatka	100 g
Śmietana 18%	15 g
Ziemniaki	400 g
Olej rzepakowy	10 ml
Marchew, czosnek granulowany, papryka słodka	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z pastą twarogową, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -90 g
Masło extra	10 g
Ser twarogowy	50 g
Feta	20 g
Papryka, pomidor	50 g
Pietruszka, koper	-
Słonecznik	Do posypania.
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Kromka z serkiem kremowym.	
Graham	30 g – 1 kromka
Serek kremowy, ogórek	30 g – 1 sztuka

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 szynką kruchą z fileta z dodatkami.	
Chleb pszenno-żytni	90 g – 3 kromki
Masło extra	10 g
Szynka krucha z fileta	60 g – 3 plastry
Sałata	Listki
Miód pszczeleli	30 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Rosół z makaronem, gulasz wieprzowy z ziemniaki i marchew duszona, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Kasza manna	30 g
Makaron	30 g
Kurczak	-
Sól	1 g
Wieprzowina łopatką	100 g
Śmietana 18%	15 g
Ziemniaki	400 g
Olej rzepakowy	10 ml
Marchew,	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Kisiel z jabłkiem. Porcja.

Kolacja: Pieczywo z pastą twarogową, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -90 g
Masło extra	10 g
Ser twarogowy	50 g
Feta	20 g
Pomidor	50 g
Pietruszka, koper	-
Słonecznik	Do posypania.
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Kromka z serkiem kremowym.	
Pszemno -żytni	30 g – 1 kromka
Serek kremowy, pomidor	30 g – 1 sztuka

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 szynką kruchą z fileta z dodatkami.	
Chleb pszemno-żytni	90 g – 3 kromki
Masło extra	10 g
Szynka krucha z fileta	40 g – 2 plastry
Ser topiony	50 g
Sałata	Listki
Ogórek konserwowy, papryka	Po 50 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Rosół z makaronem, gulasz wieprzowy z ziemniaki i surówką z marchewki na ostro, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Kasza manna	30 g
Makaron	30 g
Kurczak	-
Sól	1 g
Wieprzowina łopatka	100 g
Śmietana 18%	15 g
Ziemniaki	400 g
Olej rzepakowy	10 ml
Marchew, czosnek granulowany, papryka słodka	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Kisiel z jabłkiem. Porcja.

Kolacja: Pieczywo z pastą twarogową, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -90 g
Masło extra	10 g
Ser twarogowy	50 g
Feta	20 g
Papryka, pomidor	50 g
Pietruszka, koper	-
Słonecznik	Do posypania.
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Kromka z serkiem kremowym.	
Graham	30 g – 1 kromka
Serek kremowy, ogórek	30 g – 1 sztuka

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 – ¾ porcji.
10-18	Diety jak dla pacjentów dorosłych.

- Ocena organoleptyczna została przeprowadzona przez osobę wyznaczoną dla każdego z posiłków i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu.
- 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.