

Data: 13.11.2023 r.

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z szynką drobiową, dżemem i dodatkami herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	60 g
Bułka kajzerka	60 g – 1 sztuka
Masło extra	10 g
Szynka drobiowa	3 plastry - 60 g
Dżem	1 sztuka – 30 g
Ogórek	100 g
Grejpfrut	½ sztuki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa koperkowa z ryżem, pulpety w sosie własnym (pieczone w piecu konwekcyjno-parowym) z kaszą gryczaną i surówką z białej kapusty, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Koper	5 g
Ryż	30 g
Śmietana 18%	10 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet z kurczaka	100 g
Jajko, chleb do namoczenia	-
Olej rzepakowy	10 ml
Kasza gryczana	70 g
Biała kapusta	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pasztet warzywny z dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -90 g
Ogórek kiszony	100 g
Masło extra	10 g
Salata zielona	Listki
Marchew, pietruszka, seler	30 g
Kasza manna	20 g
Olej	10 ml
Ser żółty	1 plaster – 25g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Maślanka – 1 sztuka.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2076 kcal
Białko	90 g

Tłuszcz	73 g (w tym nasycone 23 g- 10 % wart. en)
Węglowodany ogółem	275 g (w tym cukry 55 g- 10 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	30 g
Sól	3 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z szynką drobiową, dżemem i dodatkami herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	60 g
Bułka kajzerka	60 g – 1 sztuka
Masło extra	10 g
Szynka drobiowa	3 plastry - 60 g
Dżem	1 sztuka – 30 g
Jabłko pieczone	1 sztuka
Pomidor	100 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa koperkowa z ryżem, pulpety w sosie własnym (pieczone w piecu konwekcyjno-parowym) z kaszą gryczaną i gotowaną marchewką, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Koper	5 g
Ryż	30 g
Śmietana 18%	10 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet z kurczaka	100 g
Jajko, chleb do namoczenia	-
Olej rzepakowy	10 ml
Kasza gryczana	70 g
Marchew	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Kakaowy budyń.	
Proszek budyniowy bez cukru	5 g
Mleko	200 ml
Kakao, ksylitol	Do smaku.

Kolacja: Paszтет warzywny z dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -100 g
Pomidor	100 g

Masło extra	10 g
Sałata zielona	Listki
Marchew, pietruszka, seler	30 g
Kasza manna	20 g
Olej	10 ml
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Maślanka – 1 sztuka.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2081 kcal
Białko	87 g
Tłuszcz	67 g (w tym nasycone 19,5 g)
Węglowodany ogółem	293 g (w tym cukry 70 g)
Błonnik pokarmowy	29 g
Sól	2,6 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z szynką drobiową i dodatkami herbata z cytryną.	
Chleb graham	60 g
Bułka grahamka	60 g – 1 sztuka
Masło extra	10 g
Szynka drobiowa	3 plastry - 60 g
Ogórek	100 g
Jabłko	1 sztuka
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa koperkowa z ryżem, pulpety w sosie własnym (pieczone w piecu konwekcyjno-parowym) z kaszą gryczaną i surówką z białej kapusty, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Koper	5 g
Ryż	30 g
Śmietana 18%	10 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet z kurczaka	100 g
Jajko, chleb do namoczenia	-
Olej rzepakowy	10 ml
Kasza gryczana	70 g
Biała kapusta	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Kakaowy budyń.	
Proszek budyniowy bez cukru	5 g
Mleko	200 ml
Kakao, ksylitol	Do smaku.

Kolacja: Paszтет warzywny z dodatkami, herbata.	
Chleb graham	3 kromki -100 g
Ogórek kiszony	100 g
Masło extra	10 g
Sałata zielona	Listki
Marchew, pietruszka, seler	30 g
Kasza manna	20 g
Olej	10 ml
Ser żółty	1 plaster – 25 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny – 1 sztuka

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2089 kcal
Białko	91 g
Tłuszcz	72 g (w tym nasycone 24 g)
Węglowodany ogółem	278 g (w tym cukry 52 g)
Błonnik pokarmowy	33 g
Sól	3,3 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 dietetyka 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.

7. Zdjęcia posiłków:



Zdjęcie 1. Śniadanie w diecie podstawowej.



Zdjęcie 2. Śniadanie w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.



Zdjęcie 3. Obiad w diecie podstawowej i w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.



Zdjęcie 4. Obiad w diecie łatwostrawnej.