

19.05.2024 Niedziela

## 1. DIETA PODSTAWOWA

<b>Śniadanie:</b> Pieczywo z jajkiem na twardo i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki - 100 g
Masło extra	10 g
Jajo na twardo	1 szuka
Dżem	30 g – 1 sztuka
Szynka drobiowa gruba	60 g – 3 plastry
Ogórek kiszony, rzodkiewka	Po 70 g
Herbata z cytryną.	

<b>Obiad:</b> Rosół z makaronem, schab gotowany w sosie własnym z ziemniakami i burakami, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Kurczak	-
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Makaron	30 g
Ziemniaki	400 g
Olej rzepakowy	10 ml
Schab	150 g
Śmietana 18%	15g
Buraki gotowane	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

<b>Kolacja:</b> Pieczywo z serkiem topionym i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Ser topiony	50 g
Szynka krucha z fileta	2 plastry – 40 g
Ogórek, papryka czerwona	Po 70 g
Herbata z cytryną.	

<b>II Kolacja:</b> Makaron z serem.	
Ser twarogowy	50 g
Makaron	50 g
Ksylitol, cynamon	10 g

<b>Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:</b>	
Wartość energetyczna	2134 kcal
Białko	111 g
Tłuszcz	69 g (w tym nasycone 28 g- 12 % wart. en)
Węglowodany ogółem	279 g (w tym cukry 40 g- 7 % wart. en )
Błonnik pokarmowy	40 g
Sól	3,98 g

## 2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

<b>Śniadanie:</b> Pieczywo z jajkiem na twardo i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki - 100 g
Masło extra	10 g
Jajo na twardo	1 szuka
Dżem	30 g – 1 sztuka
Szynka drobiowa gruba	60 g – 3plastry
Pomidor	100 g
Herbata z cytryną.	

<b>Obiad:</b> Rosół z makaronem, schab gotowany w sosie własnym z ziemniakami i burakami, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Kurczak	-
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Makaron	30 g
Ziemniaki	400 g
Olej rzepakowy	5 ml
Schab	150 g
Śmietana 18%	15g
Buraki gotowane	150 g
Jabłko (kompot)	50 g
<b>Podwieczorek:</b> Kisiel.	5 g

<b>Kolacja:</b> Pieczywo z serkiem topionym i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Serek topiony	50 g
Szynka krucha z fileta	2 plastry -40 g
Pomidor	100 g
Herbata z cytryną.	

<b>II Kolacja:</b> Makaron z serem.	
Ser twarogowy	50 g
Makaron	50 g
Ksylitol, cynamon	10 g

<b>Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:</b>	
Wartość energetyczna	2185 kcal
Białko	110 g
Tłuszcz	69 g (w tym nasycone 28 g- 12% wart. en)
Węglowodany ogółem	290 g (w tym cukry 42 g- 7% wart. en )
Błonnik pokarmowy	35 g
Sól	4 g

### 3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

<b>Śniadanie:</b> Pieczywo z jajkiem na twardo i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb graham	3 kromki - 100 g
Masło extra	10 g
Jajo na twardo	1 szuka
Szynka drobiowa gruba	60 g – 3plastry
Ogórek kiszony, rzodkiewka	Po 70 g
Herbata z cytryną.	

<b>Obiad:</b> Rosół z makaronem, schab gotowany w sosie własnym z ziemniakami i burakami, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler,	Po 30 g

pietruszka)	
Kurczak	-
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Makaron	30 g
Ziemniaki	400 g
Olej rzepakowy	5 ml
Schab	150 g
Śmietana 18%	15g
Buraki gotowane	150 g
Jabłko (kompot)	50 g
<b>Podwieczorek: Kisiel.</b>	5 g

<b>Kolacja:</b> Pieczywo z serkiem topionym i dodatkami, herbata.	
Chleb graham	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Ser topiony	50 g
Szynka krucha z fileta	2 plastry – 40 g
Ogórek, papryka czerwona	Po 70 g
Herbata z cytryną.	

<b>II Kolacja:</b> Makaron z serem.	
Ser twarogowy	50 g
Makaron	50 g
Ksylitol, cynamon	10 g

<b>Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:</b>	
Wartość energetyczna	2162 kcal
Białko	113 g
Tłuszcz	70 g (w tym nasycone 28 g- 12 % wart. en)
Węglowodany ogółem	282 g (w tym cukry 30 g- 5 % wart. en )
Błonnik pokarmowy	38g
Sól	4 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.

- 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.
- Normy żywienia dla poszczególnych diet przyjęte w szpitalu spełniają wymogi diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub laktacji zalecanych przez Ministerstwo Zdrowia.