

DZIEŃ 5 24.11.2023r. PIĄTEK

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z serkiem, dżemem i dodatkami, kakao z mlekiem.	
Chleb pszenno-żytni	60 g
Bułka maślana	70 g – 1 sztuka
Masło extra	10 g
Serek kanapkowy do smarowania	3 sztuki- 90 g
Miód	1 sztuka – 30 g
Ogórek	100 g
Jabłko pieczone	1 sztuka
Kakao z mlekiem.	-

Obiad: Zupa brokułowa z makaronem, ryba po grecku (pieczona w piecu konwekcyjno--parowym) z gotowanymi ziemniakami i kiszoną kapustą, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Brokuł	50 g
Makaron	30 g
Śmietana 18%	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet z miruny	120 g
Olej rzepakowy	5 ml

Przecier pomidorowy	10 g
Włoszczyzna	30 g
Kiszona kapusta z marchewką	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Paszтет warzywny z dodatkami, herbata.

Chleb pszenno-żytni	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
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny z jabłkiem.

Jogurt	1 sztuka
Jabłko	1 sztuka

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:

Wartość energetyczna	2251 kcal
Białko	78 g
Tłuszcz	74 g (w tym nasycone 33 g- 12 % wart. en)
Węglowodany ogółem	332 g (w tym cukry 54 g- 9 % wart)

Błonnik pokarmowy	33 g
Sól	3,14 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z serkiem, dżemem i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	60 g
Bułka maślana	70 g – 1 sztuka
Masło extra	10 g
Serek kanapkowy do smarowania	3 sztuki - 90 g
Miód	1 sztuka – 30 g
Pomidor	100 g
Jabłko pieczone	1 sztuka
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa brokułowa z makaronem, ryba po grecku (pieczona w piecu konwekcyjno-parowym) z gotowanymi ziemniakami, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Brokuł	50 g
Makaron	30 g
Śmietana 18%	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet z miruny	120 g

Olej rzepakowy	5 ml
Przecier pomidorowy	10 g
Włoszczyzna	50 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Kakaowa kasza manna.

Kasza manna	20 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: Jogurt naturalny z jabłkiem.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:

Wartość energetyczna	2446 kcal
----------------------	-----------

Białko	87 g
Tłuszcz	79 g (w tym nasycone 36 g – 13%)
Węglowodany ogółem	360g (w tym cukry 74 g – 12%)
Błonnik pokarmowy	33 g
Sól	3 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z serkiem i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb graham	60 g
Bułka grahamka	60 g – 1 sztuka
Masło extra	10 g
Serek kanapkowy do smarowania	3 sztuki - 90 g
Ser żółty	1 plaster
Ogórek	100 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa brokułowa z makaronem, ryba po grecku (pieczona w piecu konwekcyjno-parowym) z gotowanymi ziemniakami i kiszoną kapustą, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Brokuł	50 g
Makaron	30 g
Śmietana 18%	15 g
Sól	1 g

Natka pietruszki	5 g
Filet z miruny	120 g
Olej rzepakowy	5 ml
Przecier pomidorowy	10 g
Włoszczyzna	30 g
Kiszona kapusta	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Gruszka – 1 sztuka 130g.

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
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny z jabłkiem.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:

Wartość energetyczna	2186 kcal
----------------------	-----------

Białko	78 g
Tłuszcz	76 g (w tym nasycone 32 g – 13%)
Węglowodany ogółem	311 g (w tym cukry 60 g – 11%)
Błonnik pokarmowy	34 g
Sól	2,43 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 dietetyka 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 zaleconej 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.
8. Zdjęcia posiłków:



Zdjęcie 1. Śniadanie w dziecie łatwostrawnej.



Zdjęcie 2. Śniadanie w dziecie podstawowej.



Zdjęcie 3. Kolacja w diecie podstawowej.



Zdjęcie 4. Kolacja w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów..