

PONIEDZIAŁEK 25.12.2023 r.

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z szynką wieprzową gotowaną i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	100 g – 3 kromki
Masło	10 g
Szynka	60 g – 3 plastry
Miód	1 sztuka – 30 g
Papryka, ogórek zielony	Po 70 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Rosół, schab gotowany w sosie pieczarkowym z ziemniakami i burakami na ciepło, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Kurczak	-
Makaron	30 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Schab	150 g
Ziemniaki	400 g
Olej rzepakowy	10 ml
Pieczarki, śmietana	100 g
Buraki na ciepło	150 g

Jabłko (kompot)	50 g
-----------------	------

Kolacja: Sałatka jarzynowa z jajkiem i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	100 g
Marchew, pietruszka, seler, ogórek konserwowy, ziemniak, groszek	120 g
Masło	10 g
Ogórek kiszony	100 g
Jajko na twardo	1 sztuka
Kiełbasa drobiowa	40 g- 2 plastry
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Serek homogenizowany 1 szt. z biszkoptami 30 g.
--

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2155 kcal
Białko	106 g
Tłuszcz	65g (w tym nasycone 22 g- 9 % wart. en)
Węglowodany ogółem	327 g (w tym cukry 50 g- 9 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	32 g
Sól	3,83 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z szynką wieprzową gotowaną i dodatkami,

herbata.	
Chleb pszenno-żytni	100 g – 3 kromki
Masło	10 g
Szynka	60 g – 3 plastry
Miód	1 sztuka – 30 g
Pomidor	100 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Rosół, schab gotowany w sosie własnym z ziemniakami i burakami na ciepło, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Kurczak	-
Makaron	30 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Schab	150 g
Ziemniaki	400 g
Olej rzepakowy	10 ml
Buraki na ciepło	150 g
Jabłko (kompot)	50 g
Podwieczorek: banan	

Kolacja: Sałatka jarzynowa z jajkiem i dodatkami, herbata.

Chleb pszenno-żytni	100 g
Marchew, pietruszka, seler, ziemniak, groszek	120 g
Masło	10 g
Jajko na twardo	1 sztuka
Kiełbasa drobiowa	40 g- 2 plastry
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Serek homogenizowany z biszkoptami.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2249 kcal
Białko	105 g
Tłuszcz	64 g (w tym nasycone 22 g- 8 % wart. en)
Węglowodany ogółem	327 g (w tym cukry 70 g- 12 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	31 g
Sól	3,35 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z szynką wieprzową gotowaną i dodatkami, herbata.	
Chleb graham	100 g – 3 kromki

Masło	10 g
Szynka	60 g – 3 plastry
Serek do smarowania	1 sztuka – 30 g
Papryka, ogórek zielony	Po 70 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Rosół, schab gotowany w sosie pieczarkowym z ziemniakami i burakami na ciepło, kompot.

Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Kurczak	-
Makaron	30 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Schab	150 g
Ziemniaki	400 g
Olej rzepakowy	10 ml
Pieczarki, śmietana	100 g
Buraki na ciepło	150 g
Jabłko (kompot)	50 g
Podwieczorek: Gruszka	

Kolacja: Sałatka jarzynowa z jajkiem i dodatkami, herbata.

Chleb pszenno-żytni	100 g
---------------------	-------

Marchew, pietruszka, seler, ogórek konserwowy, ziemniak. groszek	120 g
Masło	10 g
Ogórek kiszony	100 g
Jajko na twardo	1 sztuka
Kiełbasa drobiowa	40 g- 2 plastry
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny z jabłkiem.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2127 kcal
Białko	102 g
Tłuszcz	67 g (w tym nasycone 25g- 10 % wart. en)
Węglowodany ogółem	290 g (w tym cukry 62g- 12 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	36 g
Sól	3,79 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.