

26.11.2023r, Niedziela

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: 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
Miód	30 g – 1 sztuka
Szynka drobiowa gruba	60 g – 3 plastry
Ogórek kiszony, rzodkiewka	Po 70 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Rosół z makaronem, schab gotowany w sosie pieczarkowym 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	100 g
Pieczarki	100 g
Śmietana 18%	15g
Buraki gotowane	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: 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	1 plaster
Ogórek, papryka czerwona	Po 70 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Makaron z serem.	
Ser twarogowy	50 g
Makaron	50 g

Ksylitol, cynamon	10 g
-------------------	------

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2228 kcal
Białko	106 g
Tłuszcz	76 g (w tym nasycone 27 g- 11 % wart. en)
Węglowodany ogółem	287 g (w tym cukry 35 g- 6 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	25 g
Sól	4 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: 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
Miód	30 g – 1 sztuka
Szynka drobiowa gruba	60 g – 3 plastry
Pomidor	100 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: 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	100 g
Śmietana 18%	15g
Buraki gotowane	150 g
Jabłko (kompot)	50 g
Podwieczorek: Kisiel.	5 g

Kolacja: 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	1 plaster
Pomidor	100 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Makaron z serem.	
Ser twarogowy	50 g
Makaron	50 g
Ksylitol, cynamon	10 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2228 kcal
Białko	106 g
Tłuszcz	76 g (w tym nasycone 27 g- 11 % wart. en)
Węglowodany ogółem	287 g (w tym cukry 35 g- 6 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	22 g
Sól	4 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: 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
Miód	30 g – 1 sztuka
Szynka drobiowa gruba	60 g – 3plastry
Ogórek kiszony, rzodkiewka	Po 70 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Rosół z makaronem, schab gotowany w sosie pieczarkowym 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	100 g
Pieczarki	100 g
Śmietana 18%	15g
Buraki gotowane	150 g
Jabłko (kompot)	50 g
Podwieczorek: Kisiel.	5 g

Kolacja: 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	1 plaster
Ogórek, papryka czerwona	Po 70 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Makaron z serem.	
Ser twarogowy	50 g
Makaron	50 g
Ksylitol, cynamon	10 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2200 kcal
Białko	106 g
Tłuszcz	76 g (w tym nasycone 27 g- 11 % wart. en)
Węglowodany ogółem	280 g (w tym cukry 25 g- 4 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	227g
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.