

SOBOTA 30.12.2023r.

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z polędwicą sopocką i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	2 kromki - 60 g
Masło extra	10 g
Bułka kajzerka	1 sztuka - 60 g
Polędwica	3 plastry – 60 g
Rzodkiewka	100 g
Dżem	1 sztuka – 30 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Krupnik z kaszą, filet z kurczaka w sosie pieczarkowym z ziemniakami i surówką z marchewki i jabłka, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Sól	1 g
Koper, pietruszka	5 g
Kasza jęczmienna	30 g
Śmietana	15 g
Ziemniaki	400 g
Filet z kurczaka	150 g
Olej	10 ml
Pieczarki, cebula	100 g
Śmietana	10 g
Marchew z jabłkiem	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z sałatką jarzynową i szynką drobiową, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -90 g
Masło extra	10 g
Marchew, pietruszka, seler, groszek, jajko, majonez, jogurt	200 g
Szynka drobiowa	40 g – 2 plastry
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Serek homogenizowany 1 sztuka, chrupki kukurydziane 30 g.
--

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:
--

Wartość energetyczna	2287 kcal
Białko	110 g
Tłuszcz	70 g (w tym nasycone 18 g- 7 % wart. en)
Węglowodany ogółem	323 g (w tym cukry 40 g- 7 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	38 g
Sól	3,86 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z polędwicą sopocką i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	2 kromki - 60 g
Masło extra	10 g
Bułka kajzerka	1 sztuka - 60 g
Polędwica	3 plastry – 60 g
Pomidor	100 g
Dżem	1 sztuka – 30 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Krupnik z kaszą, filet z kurczaka w sosie własnym z ziemniakami i surówką z marchewki i jabłka, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Sól	1 g
Koper, pietruszka	5 g
Kasza jęczmienna	30 g
Śmietana	15 g
Ziemniaki	400 g
Filet z kurczaka	150 g
Olej	10
Śmietana	10 g
Marchew z jabłkiem	150 g
Jabłko (kompot)	50 g
Podwieczorek: Budyń (10 g, mleko 200 ml).	

Kolacja: Pieczywo z sałatką jarzynową i szynką drobiową, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -90 g
Masło extra	10 g

Marchew, pietruszka, seler, groszek, jajko, majonez, jogurt	200 g
Szynka drobiowa	40 g – 2 plastry
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Serek homogenizowany 1 sztuka, chrupki kukurydziane 30 g.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2409 kcal
Białko	114 g
Tłuszcz	72g (w tym nasycone 21 g- 8 % wart. en)
Węglowodany ogółem	339 g (w tym cukry 53 g- 9 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	31 g
Sól	4,07 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z polędwicą sopocką i dodatkami, herbata.	
Chleb graham	2 kromki - 60 g
Masło extra	10 g
Bułka grahamka	1 sztuka - 60 g
Polędwica	3 plastry – 60 g
Rzodkiewka	100 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Krupnik z kaszą, filet z kurczaka w sosie pieczarkowym z ziemniakami i surówką z marchewki i jabłka, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Sól	1 g
Koper, pietruszka	5 g
Kasza jęczmienna	30 g
Śmietana	15 g
Ziemniaki	400 g
olej	10 ml
Filet z kurczaka	150 g

Pieczarki, cebula	100 g
Śmietana	10 g
Marchew z jabłkiem	150 g
Jabłko (kompot)	50 g
Podwieczorek: Budyń (10 g, mleko 200 ml).	

Kolacja: Pieczywo z sałatką jarzynową i szynką drobiową, herbata.	
Chleb graham	3 kromki -90 g
Masło extra	10 g
Marchew, pietruszka, seler, groszek, jajko, majonez, jogurt	200 g
Szynka drobiowa	40 g – 2 plastry
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny, jabłko po 1 szt.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2218 kcal
Białko	108 g
Tłuszcz	67g (w tym nasycone 22,5 g – 9%)
Węglowodany ogółem	310 g (w tym cukry 60 g - 11% wart. en)
Błonnik pokarmowy	40 g
Sól	4,34 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.

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.