

Data: CZWARTEK 09.11.2023 r.

## 1. DIETA PODSTAWOWA

<b>Śniadanie:</b> Pieczywo z polędwicą sopocką, dżemem i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	60 g
Bułka kajzerka	60 g – 1 sztuka
Masło extra	10 g
Polędwica sopocka	40 g
Dżem	1 sztuka – 30 g
Ogórek konserwowy	100 g
Sałata	Listki
Grejfrut	½ sztuki
Herbata z cytryną.	

<b>Obiad:</b> Zupa dyniowa z groszkiem ptysiowym, gulasz wołowy z kaszą jęczmienną i czerwoną kapustą, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Dynia	50 g
Groszek ptysiowy	10 g
Śmietana 18%	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Wołowe na gulasz	100g
Olej rzepakowy	5 ml
Kasza jęczmienna	70 g
Czerwona kapusta	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

<b>Kolacja:</b> Pieczywo z sałatką caprese, herbata.	
Mozzarella	60 g
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -100 g
Pomidor	100 g
Masło extra	10 g
Sałata zielona	Listki
Zioła: bazylia i oregano	-
Herbata z cytryną.	

<b>II Kolacja:</b> Kisiel z jabłkiem	
Kisiel	150 g
Jabłko	1 sztuka - 100 g

<b>Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:</b>	
Wartość energetyczna	2189 kcal
Białko	93,5 g
Tłuszcz	72,8 g (w tym nasycone 29,5 g- 12 % wart. en)
Węglowodany ogółem	309 g (w tym cukry 52,5g- 10% wart. en )
Błonnik pokarmowy	33 g
Sól	3,87 g

## 2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

<b>Śniadanie:</b> Pieczywo z polędwicą sopocką, dżemem i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	60 g
Bułka kajzerka	60 g – 1 sztuka

Masło extra	10 g
Polędwica sopocka	40 g
Dżem	1 sztuka – 30 g
Pomidor	100 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną.	

<b>Obiad:</b> Zupa z dyni z groszkiem ptysiowym, gulasz wołowy (duszony) z kaszą jęczmienną i zieloną sałatą z jogurtem, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Dynia	50 g
Groszek ptysiowy	10 g
Śmietana 18%	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Wołowe na gulasz	100g
Olej rzepakowy	5 ml
Kasza jęczmienna	70 g
Sałata z jogurtem	Listki, 20 g
Jabłko (kompot)	50 g

<b>Podwieczorek:</b> Jogurt z waflem andrutem.	
Jogurt naturalny	1 sztuka – 150g
Wafle	3 sztuki

<b>Kolacja:</b> Pieczywo z sałatką caprese, herbata.	
Mozzarella	60 g
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -100 g
Pomidor	100 g
Masło extra	10 g
Sałata zielona	Listki
Zioła: bazylia i oregano	-
Herbata z cytryną.	

<b>II Kolacja:</b> Kisiel z jabłkiem	
Kisiel	150g
Jabłko	1 sztuka - 100 g

<b>Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:</b>	
Wartość energetyczna	2279 kcal
Białko	99 g
Tłuszcz	76 g (w tym nasycone 31 g)
Węglowodany ogółem	318 g (w tym cukry 59,5 g)
Błonnik pokarmowy	32 g
Sól	4,11 g

### 3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

<b>Śniadanie:</b> Pieczywo z polędwicą sopocką i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb graham	90 g
Masło extra	10 g
Polędwica sopocka	40 g
Ogórek kiszony	100 g

Pomidor	50 g
Sałata	Listki
Herbata z cytryną.	

<b>Obiad:</b> Zupa z dyni z groszkiem ptysiowym, gulasz wołowy (duszony) z kaszą jęczmienną i czerwoną kapustą, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Dynia	50 g
Groszek ptysiowy	10 g
Śmietana 18%	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Wołowe na gulasz	100g
Olej rzepakowy	5 ml
Kasza jęczmienna	70 g
Czerwona kapusta	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

<b>Podwieczorek:</b> Jogurt z jabłkiem.	
Jogurt naturalny	1 sztuka – 150g
Jabłko	150 g

<b>Kolacja:</b> Pieczywo z sałatką caprese, herbata.	
Mozzarella	60 g
Chleb graham	3 kromki -100 g
Pomidor	100 g
Masło extra	10 g
Sałata zielona	Listki
Zioła: bazylia i oregano	-
Herbata z cytryną.	

<b>II Kolacja:</b> Kisiel z jabłkiem	
Kisiel	150g
Jabłko	1 sztuka - 150 g

<b>Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:</b>	
Wartość energetyczna	2321 kcal
Białko	104 g
Tłuszcz	76,8g (w tym nasycone 31 g)
Węglowodany ogółem	323 g (w tym cukry 58 g)
Błonnik pokarmowy	36 g
Sól	4,7 g

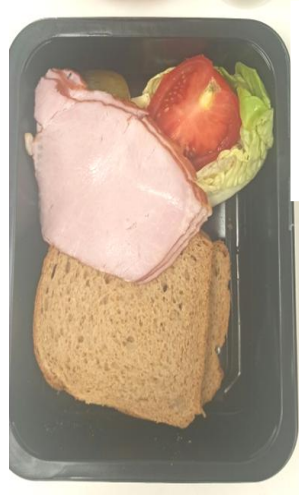
#### 4. DIETY DLA PEDIATRI

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 – ¾ porcji.
10-18	Diety jak dla pacjentów dorosłych.

- Ocena organoleptyczna została przeprowadzona przez dietetyka 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.
- Zdjęcia posiłków:



Zdjęcie 1. Śniadanie w diecie podstawowej.



Zdjęcie 2. Kolacja w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.



Zdjęcie 3. Obiad w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.



Zdjęcie 4. Obiad w diecie łatwostrawnej.