

Data: sobota 7.10.2023.

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Zupa mleczna z kaszą kukurydzianą, chleb z pasztetem wieprzowym i dodatkami oraz herbata z cytryną.	
Mleko	300 ml
Kasza kukurydziana	30 g
Chleb mieszany	60 g
Masło extra	10 g
Pasztet wieprzowy, pieczony	50 g
Salata zielona	15 g
Pomidor	70 g
Jabłko surowe	1 sztuka – 150 g
Herbata z cytryną	250 ml

Obiad: Zupa jarzynowa z zacierką, schab w sosie pieczeniowym z ziemniakami i burakami, kompot.	
Ziemniaki	400 g
Marchew	30 g
Pietruszka korzeń	30 g
Seler korzeń	30 g
Sól	1 g
Zacierka	30 g
Schab duszony w sosie pieczeniowym	100 g
Buraki gotowane	140 g
Kompot	250 ml

Kolacja: Pieczeń rzymska z chlebem i dodatkami, herbata.	
Pieczeń rzymska	60 g
Chleb mieszany	60 g
Masło extra	10 g
Ogórki kiszone	70 g
Herbata czarna.	250ml

II Kolacja: Jogurt owocowy i wafle ryżowe.	
Jogurt owocowy niskotłuszczowy	100 g
Wafle ryżowe	20 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2232 kcal
Białko	95 g
Tłuszcz	90 g (w tym nasycone 40 g)
Węglowodany ogółem	359 g (w tym cukry 60 g)
Błonnik pokarmowy	46 g
Sól	5 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Zupa mleczna z kaszą kukurydzianą, chleb z serkiem śmietankowym do smarowania, dżemem i herbata.	
Mleko	300 ml
Kasza kukurydziana	30 g
Chleb pszenny	50 g
Masło extra	10 g

Serek śmietankowy	45 g
Dżem truskawkowy	45 g
Herbata czarna	250 ml

II Śniadanie: Serek homogenizowany z biszkoptami.	
Serek homogenizowany, naturalny 0%	90 g
Biszkopty maślane	20 g

Obiad: Zupa jarzynowa z zacierką, schab w sosie warzywnym z ziemniakami i burakami, kompot.	
Ziemniaki	400 g
Marchew	30 g
Pietruszka korzeń	30 g
Seler korzeń	30 g
Sól	1 g
Zacierka	30 g
Schab duszony w sosie warzywnym	100 g
Buraki	140 g
Kompot	250 ml

Podwieczorek: Jabłko pieczone i chrupki kukurydziane.	
Chrupki kukurydziane	5 g
Jabłko prażone	150 g

Kolacja: Pieczeń rzymska z chlebem i dodatkami, herbata.	
Pieczень rzymska	60 g
Chleb mieszany	60 g
Masło extra	10 g
Herbata czarna.	250ml

II Kolacja: Jogurt naturalny i wafle ryżowe.	
Wafle ryżowe	20 g
Jogurt naturalny	100 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2232 kcal
Białko	95 g
Tłuszcz	90 g (w tym nasycone 40 g)
Węglowodany ogółem	359 g (w tym cukry 60 g)
Błonnik pokarmowy	46 g
Sól	4 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Zupa mleczna z kaszą kukurydzianą, chleb z pasztetem wieprzowym i dodatkami oraz herbata z cytryną.	
Mleko	300 ml
Kasza kukurydziana	30 g
Chleb graham	60 g
Masło extra	10 g
Pasztet wieprzowy, pieczony	50 g
Sałata zielona	10 g
Pomidor	70 g
Ogórki konserwowe	70 g
Herbata z cytryną	250 ml

II Śniadanie: Kanapka z jajkiem.	
Chleb graham	30 g
Jajko	30 g

Masło	5 g
Pomidor	10g
Sałata zieleń	5 g

Obiad: Zupa jarzynowa z zacierką, schab w sosie warzywnym z ziemniakami i burakami, kompot.	
Ziemniaki	400 g
Marchew	30 g
Pietruszka korzeń	30 g
Seler korzeń	30 g
Sól	1 g
Zacierka	30 g
Schab duszony w sosie warzywnym	100 g
Buraki gotowane	140 g
Kompot	250 ml

Podwieczorek: Gruszka.	
Gruszka	1 sztuka – 130 g

Kolacja: Pieczeń rzymska z chlebem i dodatkami, herbata.	
Pieczень rzymska	60 g
Chleb graham	60 g
Masło extra	10 g
Ogórki kiszane	70 g
Herbata czarna	250ml

II Kolacja: Jogurt naturalny.	
Jogurt naturalny	100 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2232 kcal
Białko	95 g
Tłuszcz	90 g (w tym nasycone 40 g)
Węglowodany ogółem	359 g (w tym cukry 60 g)
Błonnik pokarmowy	46 g
Sól	5 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.

5. Ocena organoleptyczna została przeprowadzona przez wyznaczonego pracownika Działu Żywności dla każdego z posiłków i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu.