

Data: NIEDZIELA 22.10.2023.

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z twarogiem i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki - 100 g
Masło extra	10 g
Ser twarogowy półtłusty	100 g
Miód	30 g – 1 sztuka
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 mozzarellą i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Ser mozzarella	60 g
Szynka krucha z fileta	1 plaster
Ogórek, papryka czerwona	Po 70 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Pieczywo z serkiem do smarowania i pomidorem.	
Serek twarogowy	1 sztuka - 30 g
Pomidor	50 g
Chleb pszenno-żytni	1 kromka – 30 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2216 kcal
Białko	104 g
Tłuszcz	84 g (w tym nasycone 33 g- 13 % wart. en)
Węglowodany ogółem	270 g (w tym cukry 30 g- 5 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	22 g
Sól	2 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z twarogiem i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki - 100 g
Masło extra	10 g
Ser twarogowy półtłusty	100 g
Miód	30 g – 1 sztuka
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 mozzarellą i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Ser mozzarella	60 g
Szynka krucha z fileta	1 plaster
Pomidor	100 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Pieczywo z serkiem do smarowania i pomidorem.	
Serek twarogowy	1 sztuka - 30 g
Pomidor	50 g
Chleb pszenno-żytni	1 kromka – 30 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2216 kcal
Białko	104 g
Tłuszcz	84 g (w tym nasycone 33 g- 13 % wart. en)
Węglowodany ogółem	270 g (w tym cukry 30 g- 5 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	22 g
Sól	2 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z twarogiem i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb graham	3 kromki - 100 g
Masło extra	10 g
Ser twarogowy półtłusty	100 g
Ogórek kiszony, rzodkiewka	Po 70 g
Jabłko	1 sztuka
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
Podwieczerek: Kisiel.	5 g

Kolacja: Pieczywo z mozzarellą i dodatkami, herbata.	
Chleb graham	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Ser mozzarella	60 g
Szynka krucha z fileta	1 plaster
Ogórek, papryka czerwona	Po 70 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Pieczywo z serkiem do smarowania i pomidorem.	
Serek twarogowy	1 sztuka - 30 g
Pomidor	50 g
Chleb graham	1 kromka – 30 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2216 kcal
Białko	104 g
Tłuszcz	84 g (w tym nasycone 33 g- 13 % wart. en)
Węglowodany ogółem	270 g (w tym cukry 30 g- 5 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	22 g
Sól	2 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.