

Piątek 01.11.2024

1 DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Bułka kajzerka, pieczywo pszenno-żytnie z jajkiem na twardo, serkiem śmietankowym, dżemem i warzywami, kawa zbożowa	
Bułka kajzerka	60g – 1 szt
Chleb pszenno-żytni	60 g– 2 kromki
Masło extra	10g
Sałata zielona	3 liście-15g
Jajko na twardo	25g 1/2szt
Serek śmietankowy	30g- 1 szt
Dżem	30g-1 szt
Szczypiorek	5g
Rzodkiewka	15g
Pomidor	100g
Mleko 2 %	200ml
Kawa zbożowa	5g

Obiad: Zupa pieczarkowa z makaronem łazanka, ziemniaki, pulpety z miruny w sosie koperkowym, surówka z kiszanej kapusty, kompot	
Włoszczyzna (marchew , seler, pietruszka)	Po 30g
Makaron łazanka	30g
Pieczarka	50g
Natka pietruszki	5g
Sól	1g
Mąka pszenna	10g
Śmietana 18 %	10g
Ziemniaki	400g
Koper	5g
Filet z miruny	200g

Kukurydza konserwowa	5g
Olej rzepakowy	5g
Mąka pszenna	10g
Koper	5g
Mąka pszenna	5g
Śmietana	5g
Kapusta kiszona	150g
Olej rzepakowy	5ml
Jabłko	50g
Marchewka	30g
Jabłko (kompot)	50g

Kolacja: Pieczywo pszenno-żytnie z pastą twarogową i warzywami, miód, herbata z cytryną	
Chleb pszenno-żytni	90g – 3 kromki
Masło extra	10g
Sałata zielona	3 liście-15g
Miód	30g- 1 szt
Ser twarogowy	80g
Jogurt naturalny	10g
Pomidor	100g
Ogórek świeży	100g
Szczypiorek	5g
Herbata bez cukru	250 ml
Cytryna	10g

Kolacja II : Kisiel z jabłkiem	
Kisiel proszek	5g
Jabłko	50g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych	
Wartość energetyczna	2325kcal
Białko	111.59g
Tłuszcz	63.01g (tym nasycone 19.06g-11% wart en)
Węglowodany ogółem	343.43g (w tym cukry 44.85g-12%wart.en)
Błonnik	32.07g
Sól	4.03 g

2 DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Bułka kajzerka, pieczywo pszenno-żytnie z jajkiem na twardo, serkiem śmietankowym, dżemem i warzywami, kawa zbożowa	
Bułka kajzerka	60g – 1 szt
Chleb pszenno-żytni	60g – 2 kromki
Masło extra	10g
Sałata zielona	3 liście-15g
Jajko na twardo	25g- 1/2szt
Serek śmietankowy	30g- 1 szt
Dżem	30g-1 szt
Pomidor bez skórki	100g
Mleko 2 %	200ml
Kawa zbożowa	5g

Obiad: Zupa jarzynowa z makaronem łazanka, ziemniaki, pulpety z miruny w sosie koperkowym, duszone warzywa, kompot	
Włoszczyzna (marchew , seler, pietruszka)	Po 30g
Makaron łazanka	30g
Natka pietruszki	5g
Sól	1g
Mąka pszenna	10g
Śmietana 18 %	10g
Ziemniaki	400g
Koper	5g
Filet z miruny	200g
Kukurydza konserwowa	5g
Olej rzepakowy	5ml
Mąka pszenna	10g

Koper	5g
Mąka pszenna	5g
Śmietana	5g
Marchew	120g
Olej rzepakowy	5ml
Pietruszka	30g
Seler	10g
Jabłko (kompot)	50g

Podwieczorek: Pieczone jabłko	
Jabłko	1 szt-180g

Kolacja: Pieczywo pszenno-żytnie z pastą twarogową i warzywami, miód, herbata z cytryną	
Chleb pszenno-żytni	90g – 3 kromki
Masło extra	10g
Sałata zielona	3 liście-15g
Miód	30g- 1 szt
Ser twarogowy	80g
Jogurt naturalny	10g
Pomidor bez skórki	100g
Szczypiorek	5g
Herbata bez cukru	250 ml
Cytryna	10g

Kolacja II : Kisiel z jabłkiem	
Kisiel proszek	5g

Jabłko	50g
--------	-----

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych	
Wartość energetyczna	2404kcal
Białko	110.37g
Tłuszcz	63.51g (tym nasycone 20.7g-11% wart en)
Węglowodany ogółem	365.47g (w tym cukry 66.58g- 12%wart.en)
Błonnik	34.3g
Sól	4.25 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW

Śniadanie: Bułka graham, pieczywo graham z jajkiem na twardo, serkiem śmietankowym i warzywami, kawa zbożowa	
Bułka graham	60g – 1 szt
Chleb graham	60 g– 2 kromki
Masło extra	10g
Sałata zielona	3 liście-15g
Jajko na twardo	25g- 1/2szt
Serek śmietankowy	30g- 1 szt
Szczypiorek	5g
Rzodkiewka	15g
Pomidor	100g
Mleko 2 %	200ml
Kawa zbożowa	5g

Obiad: Zupa pieczarkowa z makaronem łazanka, ziemniaki, pulpety z miruny w sosie koperkowym, surówka z kiszzonej kapusty, kompot	
Włoszczyzna (marchew , seler, pietruszka)	Po 30g
Makaron łazanka	30g
Pieczarka	50g
Natka pietruszki	5g
Sól	1g
Mąka pszenna	10g
Śmietana 18 %	10g
Ziemniaki	400g
Koper	5g
Filet z miruny	200g
Kukurydza konserwowa	5g

Olej rzepakowy	5ml
Mąka pszenna	10g
Koper	5g
Mąka pszenna	5g
Śmietana18%	5g
Kapusta kiszona	150g
Olej rzepakowy	5g
Jabłko	50g
Marchewka	30g
Jabłko (kompot)	50g

Podwieczorek: Pieczona gruszka	
Gruszka	1 szt-180g

Kolacja: Pieczywo graham z pastą twarogową i warzywami, herbata z cytryną	
Chleb graham	90g – 3 kromki
Masło extra	10g
Sałata zielona	3 liście-15g
Ser twarogowy	80g
Jogurt naturalny	10g
Pomidor	100g
Ogórek świeży	100g
Szczypiorek	5g
Herbata bez cukru	250 ml
Cytryna	10g

Kolacja II : Kisiel z jabłkiem	
Kisiel proszek	5g

Jabłko	50g
--------	-----

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych	
Wartość energetyczna	2269kcal
Białko	114.61g
Tłuszcz	70,28g (tym nasycone 20.81g-11% wart en)
Węglowodany ogółem	315.64g (w tym cukry 53.22g-12%wart.en)
Błonnik	42.11g
Sól	4.3 g

4. DIETY DLA PEDIATRII	
Dzieci w wieku (lata):	Dieta
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 dietetyka 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.

8. Zdjęcia posiłków:

