

ŚRODA 20.11.2024 r.

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z polędwicą sopocką i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	60 g – 2 kromki
Kajzerka	1 sztuka
Masło extra	10 g
Polędwica sopocka	3 plastry - 60 g
Ogórek kiszony	100
Herbata z cytryną.	

Obiad: krem z dyni z grzankami, pulpety ze schabu w sosie koperkowym z ziemniakami i burakami.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
dynia	50 g
Grzanki	30 g
Śmietana 18%	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Schab	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Mąka, bułka	5 g
Śmietana, koper	10 g
Ziemniaki	400 g
Buraki	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z szynką kruchą z fileta, serkiem wiejskim herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Salata zielona	Listki
Pomidor, ogórek	100 g
Serek wiejski	1 sztuka
Szynka krucha z fileta	40 g – 2 plastry
Miód	1 sztuka
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Budyń.	
Budyń	5 g
Mleko	200 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2110 kcal
Białko	107 g
Tłuszcz	60 g (w tym nasycone 25 g- 10 % wart. en)
Węglowodany ogółem	293 g (w tym cukry 32 g- 6 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	25 g
Sól	5,3 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

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

Obiad: krem z dyni z grzankami, pulpety ze schabu w sosie koperkowym z ziemniakami i burakami.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
dynia	50 g
Grzanki	30 g
Śmietana 18%	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Schab	150 g
Olej rzepakowy	5 ml
Mąka, bułka	5 g
Śmietana, koper	10 g

Ziemiaki	400 g
Buraki	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: jabłko pieczone.

Kolacja: Pieczywo z szynką kruchą z fileta, serkiem wiejskim herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Sałata zielona	Listki
Pomidor	100 g
Serek wiejski	1 sztuka
Szynka krucha z fileta	40 g – 2 plastry
Miód	1 sztuka
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Budyń.	
Budyń	5 g
Mleko	200 g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2185 kcal
Białko	108 g
Tłuszcz	60 g (w tym nasycone 24 g- 10 % wart. en)
Węglowodany ogółem	312 g (w tym cukry 45 g- 8 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	23 g
Sól	3,03 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

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

Ogórek kiszony	100
Herbata z cytryną.	

Obiad: krem z dyni z grzankami, pulpety ze schabu w sosie koperkowym z ziemniakami i burakami.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
dynia	50 g
Grzanki	30 g
Śmietana 18%	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Schab	150 g
Olej rzepakowy	5 ml
Mąka, bułka	5 g
Śmietana, koper	10 g
Ziemniaki	400 g
Buraki	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Jabłko

Kolacja: Pieczywo z szynką kruchą z fileta, serkiem wiejskim herbata.	
Chleb graham	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Sałata zielona	Listki
Pomidor, ogórek	100 g
Serek wiejski	1 sztuka
Szynka krucha z fileta	40 g – 2 plastry
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Budyń.	
Budyń	5 g
Mleko	200 g

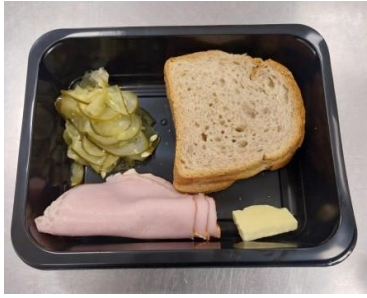
Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2174 kcal
Białko	110 g
Tłuszcz	60 g (w tym nasycone 25 g- 10 % wart. en)
Węglowodany ogółem	312 g (w tym cukry 47 g- 8 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	33 g
Sól	5,5 g

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 – $\frac{3}{4}$ 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:

Zdjęcie 1. Śniadanie w diecie podstawowej.



Zdjęcie 2. Podwieczorek w diecie łatwostrawnej.



Zdjęcie 3. II Kolacja w dietach.

