

Wtorek 24.12.2024

1 DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo pszenno-żytnie z sałatą zieloną, serem żółtym i kremowym serkiem, ogórek, papryka czerwona, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	90g- 9 kromki
Masło extra	10g
Sałata zielona	3liście
Kremowy serek	2 szt
Ogórek świeży	100g
Ser żółty	60g
Papryka czerwona	50g
Herbata bez cukru	250ml
Cytryna	10g

Obiad: Barszcz czerwony z ziemniakami, makaron z serem, kompot.	
Włoszczyzna- (marchew , seler , pietruszka)	Po 30g
Susz z buraka	1/10g
Sól	1g
Ziemniaki	300g
Mąka pszenna	10g
Śmietana 18%	10g
Natka pietruszki	5g
Makaron	120g
Twaróg	120g
Ksylitol	3g
Masło extra	5g

Jabłko (kompot)	50g
-----------------	-----

Kolacja: Ziemniaki, ryba pieczona(w piecu konwekcyjno-parowym) , surówka z kiszanej kapusty , kompot z suszu.	
Ziemniaki	400g
Masło ekstra	5g
Koper	5g
Filet z miruny	200g
Olej rzepakowy	5l
Mąka pszenna	10g
Bułka tarta	10g
Kapusta kiszona	150g
Cebula	5
Jabłko	50
Kompot	250 ml
Kolacja II- Kisiel , jabłko pieczone	
Jabłko pieczone	180g – 1 szt
Kisiel proszek	5g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych	
Wartość energetyczna	2267kcal
Białko	128.5g
Tłuszcz	63.68g (tym nasycone 20.9g-10% wart en)
Węglowodany ogółem	317g (w tym cukry55g-12%wart.en)
Błonnik	41g
Sól	3.89g

2 DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Chleb pszenno-żytni z sałatą zieloną ,serem żółtym i kremowym serkiem, pomidor herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	90g- 3 kromki
Masło extra	10g
Sałata zielona	3 liście
Ser żółty	60g
Pomidor	100g
Kremowy serek	2szt
Herbata bez cukru	250ml
Cytryna	10g
Obiad: Barszcz czerwony z ziemniakami, makaron z serem, kompot.	
Włoszczyzna (marchew , pietruszka , seler)	Po 30g
Susz z buraka	1/10g
Sól	1g
Ziemniaki	300g
Mąka pszenna	10g
Śmietana 18%	10g
Natka pietruszki	5g
Makaron	120g
Twaróg	120g
Ksylitol	3g
Masło extra	5g
Jabłko (kompot)	50g
Podwieczorek: _Napój mleczny	
Napój mleczny	170g

Kolacja: Ziemniaki, ryba pieczona(w piecu konwekcyjno-parowym) , marchew gotowana , kompot z suszu.	
Ziemniaki	400g
Masło ekstra	5g
Koper	5g
Filet z miruny	200g
Olej rzepakowy	5l
Mąka pszenna	10g
Bułka tarta	10g
Marchew	200g
Masło	5g
Przyprawy	5g
Kompot	250 ml

Kolacja II- Kisiel , jabłko pieczone.	
Jabłko pieczone	180g – 1 szt
Kisiel proszek	5g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych	
Wartość energetyczna	2357 kcal
Białko	120.41g
Tłuszcz	68.98g (tym nasycone 22.1g-11% wart en)
Węglowodany ogółem	312g (w tym cukry 54.51g- 11%wart.en)
Błonnik	29.53 g
Sól	4.23 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW

Śniadanie: Pieczywo graham z sałatą zieloną, serem żółtym, kremowym serkiem, ogórkiem i papryką herbata z cytryną .	
Chleb graham	60g-2 kromki
Masło ekstra	10g
Sałata zielona	3 liście-15g
Ser żółty	60g
Kremowy serek	2szt
Jogurt naturalny	30g
Ogórek świeży	100g
Papryka czerwona	50g
Herbata bez cukru	250 ml
Cytryna	10g

Obiad: Barszcz czerwony z ziemniakami, makaron z serem, kompot.	
Włoszczyzna- (marchew , seler , pietruszka)	Po 30g
Susz z buraka	1/10g
Sól	1g
Ziemniaki	300g
Mąka pszenna	10g
Śmietana 18%	10g
Natka pietruszki	5g
Makaron razowy	120g
Twaróg	120g
Ksylitol	3g
Masło extra	5g
Jabłko (kompot)	50g

Podwieczorek: _Serek wiejski lekki, kanapka graham, warzywa	
Serek wiejski lekki	150g
Pieczywo graham	20g
Rukola	10g
Pomidor koktajlowy	50g

Kolacja: _Ziemniaki, ryba pieczona(w piecu konwekcyjno-parowym) , surówka z kiszanej kapusty , kompot z suszu.	
Ziemniaki	400g
Masło ekstra	5g
Koper	5g
Filet z miruny	200g
Olej rzepakowy	5l
Mąka pszenna	10g
Bułka tarta	10g
Kapusta kiszona	150g
Cebula	5
Jabłko	50
Kompot	250 ml
Kolacja II- _Kisiel , jabłko pieczone	
Jabłko pieczone	180g – 1 szt
Kisiel proszek	5g

Kolacja II- _Kisiel , jabłko pieczone.	
Jabłko pieczone	180g – 1 szt
Kisiel proszek	5g

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych	
Wartość energetyczna	2228 kcal
Białko	130.7g
Tłuszcz	63g (tym nasycone 19.72g-10% wart en)
Węglowodany ogółem	307g (w tym cukry 54g-11%wart.en)
Błonnik	41g
Sól	4.13 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:

