

ŚRODA 12.02.2025 r.

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z szynką wieprzową gotowaną i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	60 g – 2 kromki
Bułka maślana	1 szt.
Masło extra	10 g
Szynka gotowana	3 plastry - 60 g
Miód	1 sztuka
Ogórek konserwowy, pomidor	100 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym, pulpety ze schabu w sosie koperkowym z ziemniakami, marchewka - surówka.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Groszek zielony	30 g
Groszek ptysiowy	30 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Schab	150 g
Bułka tarta, mąka	10 g
Olej rzepakowy	10 ml
Koperek	10 g
Śmietana	10 g
Ziemniaki	400 g
Marchew, jabłko, chrzan	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z serkiem kremowym, szynką i warzywami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -100 g
Serek twarogowy	1 sztuka.
Masło extra	10 g
Sałata zielona	Listki
Ogórek/ papryka	100 g

Kiełbasa drobiowa	3 plastry
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: serek homogenizowany – 1 sztuka.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2364 kcal
Białko	126 g
Tłuszcz	66 g (w tym nasycone 23 g- 8% wart. en)
Węglowodany ogółem	285 g (w tym cukry 51 g- 8% wart. en)
Błonnik pokarmowy	37 g
Sól	6,26 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z szynką gotowaną i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	60 g – 2 kromki
Bułka maślana	1 szt.
Masło extra	10 g
Szynka gotowana	3 plastry - 60 g
Miód	1 sztuka
Pomidor	100 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym, pulpety ze schabu w sosie koperkowym z ziemniakami, Marchewka gotowana	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Groszek zielony	30 g
Groszek ptysiowy	30 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Schab	150 g
Bułka tarta, mąka	10 g

Olej rzepakowy	10 ml
Koperek	10 g
Śmietana	10 g
Ziemniaki	400 g
Marchew	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Jabłko pieczone, herbatki – 1 op.

Kolacja: Pieczywo z serkiem kremowym, szynką i warzywami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -100 g
Serek twarogowy	1 sztuka.
Masło extra	10 g
Salata zielona	Listki
Pomidor	100 g
Kiełbasa drobiowa	3 plastry
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Serek homogenizowany – 1 sztuka.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2454 kcal
Białko	127g
Tłuszcz	67 g (w tym nasycone 32,5 g- 12% wart. en)
Węglowodany ogółem	347 g (w tym cukry 68 g- 11% wart. en)
Błonnik pokarmowy	30 g
Sól	4,11 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z szynką gotowaną i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb graham	60 g – 2 kromki
Bułka grahamka	1 szt.

Masło extra	10 g
Szynka gotowana	3 plastry - 60 g
Ogórek konserwowy, pomidor	100 g
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym, pulpety ze schabu w sosie koperkowym z ziemniakami, marchewka - surówka.

Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Groszek zielony	30 g
Groszek ptysiowy	30 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Schab	150 g
Bułka tarta, mąka	10 g
Olej rzepakowy	10 ml
Koperek	10 g
Śmietana	10 g
Ziemniaki	400 g
Marchew, jabłko, chrzan	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: jabłko – nie pieczone.

Kolacja: Pieczywo z serkiem kremowym, szynką i warzywami, herbata.

Chleb graham	3 kromki -100 g
Serek twarogowy	1 sztuka.
Masło extra	10 g
Salata zielona	Listki
Ogórek/ papryka	100 g
Kiełbasa drobiowa	3 plastry
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2216 kcal
Białko	109 g
Tłuszcz	59 g (w tym nasycone 28 g- 14 % wart. en)
Węglowodany ogółem	325 g (w tym cukry 45 g- 8% wart. en)
Błonnik pokarmowy	45 g
Sól	5,36 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 zaleconej 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:



1. Kolacja w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.



2. II kolacja w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.



3. II kolacja w diecie podstawowej.