

Poniedziałek 07.04.2025 r.

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z serem białym i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	60 g – 2 kromki
Bułka maślana	1 szt.
Masło extra	10 g
Ser pergamin	120 g
Dżem	1 szt.
Pomidor, sałata, ogórek	100
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem, indyk pieczony, ziemniaki, brokuły gotowane.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Koncentrat pomidorowy	-
Ryż	30 g
Śmietana 18%	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet z indyka, zioła	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Ziemniaki	400 g
Brokuły	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z kiełbasą drobiową i warzywami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Sałata zielona	Listki
Pomidor, ogórek, rzodkiewka	100 g
Kiełbasa drobiowa	3 plastry
Miód	1 sztuka
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny – 1 sztuka.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2035 kcal
Białko	101 g
Tłuszcz	52 g (w tym nasycone 20 g- 8 % wart. En)
Węglowodany ogółem	303 g (w tym cukry 47g- 8% wart. En)
Błonnik pokarmowy	25 g
Sól	4 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z serem białym i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb pszenno-żytni	60 g – 2 kromki
Bułka maślana	1 szt.
Masło extra	10 g
Ser pergamin	120 g
Dżem	1 szt.
Pomidor, sałata	100
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem, indyk pieczony, ziemniaki, brokuły gotowane.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Koncentrat pomidorowy	-
Ryż	30 g
Śmietana 18%	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet z indyka, zioła	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Ziemniaki	400 g
Brokuły	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: deserek z kaszy manny z musem jabłkowym.

Mleko	200 ml
Manna	20 g
Jabłko	100 g

Kolacja: Pieczywo z kiełbasą drobiową i warzywami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Salata zielona	Listki
Pomidor	100 g
Kiełbasa drobiowa	3 plastry
Miód	1 sztuka
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny – 1 sztuka.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2257 kcal
Białko	110 g
Tłuszcz	56 g (w tym nasycone 22 g- 9 % wart. en)
Węglowodany ogółem	341g (w tym cukry 60g- 10% wart. en)
Błonnik pokarmowy	23 g
Sól	4,03 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z serem białym i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb graham	60 g – 2 kromki
Bułka grahamka	1 szt.
Masło extra	10 g
Ser pergamin	120 g
Pomidor, sałata, ogórek	100
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem, indyk pieczony, ziemniaki, brokuły

gotowane.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Koncentrat pomidorowy	-
Ryż	30 g
Śmietana 18%	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet z indyka, zioła	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Ziemniaki	400 g
Brokuły	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: jabłko

Kolacja: Pieczywo z kielbasą drobiową i warzywami, herbata.	
Chleb graham	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Salata zielona	Listki
Pomidor, ogórek, rzodkiewka	100 g
Kielbasa drobiowa	3 plastry
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny – 1 sztuka.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	1972 kcal
Białko	104 g
Tłuszcz	52 g (w tym nasycone 19 g- 8 % wart. en)
Węglowodany ogółem	292 g (w tym cukry 62 g- 9 % wart. en)
Błonnik pokarmowy	35 g
Sól	5 g

Dieta łatwostrawna cukrzycowa:

Śniadanie: Pieczywo z serem białym i dodatkami, herbata z cytryną.	
Chleb graham	60 g – 2 kromki
Bułka grahamka	1 szt.
Masło extra	10 g
Ser pergamin	120 g
Pomidor, sałata	100
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa pomidorowa z ryżem, indyk pieczony, ziemniaki, brokuły gotowane.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Koncentrat pomidorowy	-
Ryż	30 g
Śmietana 18%	15 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Filet z indyka, zioła	150 g
Olej rzepakowy	10 ml
Ziemniaki	400 g
Brokuły	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: deserek z kaszy manny

Mleko	200 ml
Manna	5 g
Jabłko	100 g

Kolacja: Pieczywo z kielbasą drobiową i warzywami, herbata.	
Chleb graham	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Sałata zielona	Listki
Pomidor,	100 g
Kielbasa drobiowa	3 plastry
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Jogurt naturalny – 1 sztuka.

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 dietetyka dla każdego z posiłków i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu.
- 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.
- Normy żywienia dla poszczególnych diet przyjęte w szpitalu spełniają wymogi diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub laktacji zalecanych przez Ministerstwo Zdrowia.
- Zdjęcia posiłków:



1. Podwieczorek w diecie łatwostrawnej.



2. Obiad w diecie podstawowej i łatwostrawnej.