

PIĄTEK 11.04.2025 r.

1. DIETA PODSTAWOWA

Śniadanie: Pieczywo z serkiem wiejskim i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	60 g – 2 kromki
Bułka kajzerka	1 sztuka
Masło extra	10 g
Serek wiejski	1 sztuka
Dżem	1 sztuka – 30 g
Pomidor, ogórek	100 g
Salata	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa pieczarkowa z zacierką, ryba po grecku, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Zacierka	30 g
Śmietana 18%	10 g
Pieczarki	50 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Ryba	150 g
Jarzynty, koncentrat pomidorowy	150 g
Ziemniaki	400 g
Kapusta kiszona	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Kolacja: Pieczywo z serkiem topionym i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Serek topiony	50 g
Serek do smarowania	30 g -1 szt.
Salata zielona	Listki
Miód	1 sztuka
Pomidor, ogórek kiszony	100 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Bułka maślana

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:

Wartość energetyczna	2368kcal
Białko	105 g
Tłuszcz	65 g (w tym nasycone 33 g- 12% wart. en)
Węglowodany ogółem	350 g (w tym cukry 34 g- 5% wart.en)
Błonnik pokarmowy	28 g
Sól	6 g

2. DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie: Pieczywo z serkiem wiejskim i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	60 g – 2 kromki
Bułka kajzerka	1 sztuka
Masło extra	10 g
Serek wiejski	1 sztuka
Dżem	1 sztuka – 30 g
Pomidor	100 g
Salata	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa jarzynowa z zacierką, ryba po grecku, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Zacierka	30 g
Śmietana 18%	10 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Ryba	150 g
Jarzyny, koncentrat pomidorowy	150 g
Ziemniaki	400 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Banan

Kolacja: Pieczywo z serkiem topionym i dodatkami, herbata.	
Chleb pszenno-żytni	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Serek topiony	50 g
Serek do smarowania	30 g -1 szt.

Salata zielona	Listki
Miód	1 sztuka
Pomidor	100 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: Bułka maślana

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2470 kcal
Białko	106 g
Tłuszcz	65 g (w tym nasycone 33g- 12% wart. en)
Węglowodany ogółem	304 g (w tym cukry 55g- 5% wart.en)
Błonnik pokarmowy	25 g
Sól	6 g

3. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW.

Śniadanie: Pieczywo z serkiem wiejskim i dodatkami, herbata.	
Chleb graham	60 g – 2 kromki
Bułka grahamka	1 sztuka
Masło extra	10 g
Serek wiejski	1 sztuka
Rzodkiewka	80 g
Pomidor, ogórek	100 g
Salata	Listki
Herbata z cytryną.	

Obiad: Zupa pieczarkowa z zacierką, ryba po grecku, kompot.	
Włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka)	Po 30 g
Zacierka	30 g
Śmietana 18%	10 g
Pieczarki	50 g
Sól	1 g
Natka pietruszki	5 g
Ryba	150 g
Jarzynty, koncentrat pomidorowy	150 g

Ziemniaki	400 g
Kapusta kiszona	150 g
Jabłko (kompot)	50 g

Podwieczorek: Gruszka

Kolacja: Pieczywo z serkiem topionym i dodatkami, herbata.	
Chleb graham	3 kromki -100 g
Masło extra	10 g
Serek topiony	50 g
Serek do smarowania	60 g -2 szt.
Salata zielona	Listki
Pomidor, ogórek kiszony	100 g
Herbata z cytryną.	

II Kolacja: skyr naturalny.

Dzienne podsumowanie wartości odżywczych:	
Wartość energetyczna	2151 kcal
Białko	119g
Tłuszcz	60 g (w tym nasycone 32 g- 13% wart. En)
Węglowodany ogółem	304 g (w tym cukry 35g- 6% wart.en)
Błonnik pokarmowy	36 g
Sól	5g

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.

1. Ocena organoleptyczna została przeprowadzona przez dietetyka dla każdego z posiłków i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu.
2. 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.
3. Normy żywienia dla poszczególnych diet przyjęte w szpitalu spełniają wymogi diet szpitalnych dla kobiet w okresie ciąży lub laktacji zalecanych przez Ministerstwo Zdrowia.
4. Zdjęcia posiłków:



1. Kolacja w diecie podstawowej.



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



3. Podwieczorek w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.



4. Podwieczorek w diecie łatwostrawnej.