

## Jadłospis 14.12.2023-20.12.2023

14.12.2023

### Dieta podstawowa

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa brokułowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	100 ml
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	i natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	Wafitki	45 g
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka gotowana	70 g		
kurczak z warzywami		buraczki z olejem	100 g	serek kiri (*7)	3 szt.		
w galarecie	100 g	filet w sosie śmietanowo-		sałata	35 g		
sałata	35 g	koperkowym (*1,7)	200 g	pomidor	100 g		
mandarynka	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml		
płatki na mleku (*1,7)	300 ml						
herbata	300 ml						

Wartości odżywcze: 2343 kcal, białko 103 g, węglowodany 315 g, w tym cukry 61 g, tłuszcz 83 g, w tym nasycone 25 g, błonnik 34 g, sól 5,4 g

### Dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	zupa brokułowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	i natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		100 ml
kurczak z warzywami		ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka gotowana	70 g		
w galarecie	100 g	buraczki z olejem	100 g	serek kiri (*7)	3 szt.		
sałata	35 g	filet w sosie śmietanowo-		sałata	35 g		
mandarynka	100 g	koperkowym (*1,7)	200 g	pomidor	100 g		
płatki na mleku (*1,7)	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml		
herbata	300 ml						
<b>Dla oddziału pediatrii:</b>							
pieczywo pszenno-żytnie 2 kromki	60 g						
bułka pszenna 1 szt.	50 g						

Wartości odżywcze: 2343 kcal, białko 103 g, węglowodany 315 g, w tym cukry 61 g, tłuszcz 83 g, w tym nasycone 25 g, błonnik 34 g, sól 5,4 g

**Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	zupa brokułowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	100 ml
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	i natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
kurczak z warzywami		ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka gotowana	70 g		
w galarecie	100 g	buraczki z olejem	100 g	serek wiejski light	200 g		
pomidor	100 g	filet gotowany	100 g	sałata	35 g		
mandarynka	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	pomidor	100 g		
płatki na mleku (*1,7)	300 ml			herbata	300 ml		
herbata	300 ml						

**Wartości odżywcze: 2024 kcal, białko 99 g, węglowodany 284 g, w tym cukry 62 g, tłuszcz 64 g, w tym nasycone 13 g, błonnik 29 g, sól 5,7 g**

**Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	zupa brokułowa z ziemniakami		chleb żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	100 ml
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	i natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	Wafitki	45 g
kurczak z warzywami		ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka gotowana	70 g		
w galarecie	100 g	buraczki z olejem	100 g	serek kiri (*7)	3 szt.		
sałata	35 g	filet w sosie śmietanowo-		sałata	35 g		
mandarynka	100 g	koperkowym (*1,7)	200 g	pomidor	100 g		
płatki na mleku	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml		
herbata	300 ml						

**Wartości odżywcze: 2129 kcal, białko 97 g, węglowodany 293 g, w tym cukry 38 g, tłuszcz 71 g, w tym nasycone 13 g, błonnik 30 g, sól 5,7 g**

### Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	zupa brokułowa z ziemniakami i natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	chleb żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	100 ml
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	Wafitki	45 g
serek śmietankowy (*7)	1 szt.	buraczki z olejem	100 g	serek kiri (*7)	3 szt.		
sałata	35 g	cukinia smażona	150 g	sałata	35 g		
mandarynka	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	pomidor	100 g		
płatki na mleku	300 ml			herbata	300 ml		
herbata	300 ml						

**Wartości odżywcze: 2024 kcal, białko 99 g, węglowodany 284 g, w tym cukry 62 g, tłuszcz 64 g, w tym nasycone 13 g, błonnik 29 g, sól 5,7 g**

### Dieta papkowata

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
Papka płatków na mleku z dżemem	200 g	zupa brokułowa z ziemniakami i natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	Kasza jaglana na mleku z 2 jajami	200g	Mus warzywno-owocowy	100 ml
jogurt naturalny	150 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	herbata	300 ml		
herbata	300 ml	buraczki z olejem	100 g				
		filet gotowany	100 g				
		napój owocowy-jabłkowy	300 ml				

**Wartości odżywcze: 1460 kcal, białko 72 g, węglowodany 192 g, w tym cukry 72 g, tłuszcz 50 g, w tym nasycone 14 g, błonnik 19 g, sól 0,6 g**

Przygotowanie posiłków:

Śniadanie – płatki na mleku gotowane

Obiad zupa brokułowa gotowana, ziemniaki gotowane, buraczki gotowane, filet drobiowy w sosie śmietanowo-koperkowym duszony

**Pozostałe diety układane indywidualnie dla konkretnych pacjentów**

**Diety dla oddziału pediatrii układane indywidualnie na bazie diety łatwostrawnej dla pacjentów dorosłych.**

Ocena organoleptyczna dla każdego z posiłków została przeprowadzona przez pracownika szpitala i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu Dobry Posiłek.

15.12.2023

**Dieta podstawowa**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa koperkowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy	300 ml
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	z natką (*1,3, 6,7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	wafitki	45 g
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka konserwowa (*1,3)	50 g		
ser topiony (*7)	50 g	ryba smażona (*1, 4)	150 g	sałata	20 g		
szynka dębowa	50 g	surówka z kiszonej kapusty z olejem	100 g	sałatka brokułowa z jajkiem	150 g		
sałata	35 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	i majonezem (*1, 3, 6, 7, 9, 10)			
jabłko	150g			herbata	300 ml		
kakao na mleku (*7)	300 ml						

**Wartości odżywcze: 2470 kcal, białko 95 g, węglowodany 287 g, w tym cukry 53 g, tłuszcz 96 g, w tym nasycone 30 g, błonnik 28 g, sól 7,8 g**

**Dieta łatwostrawna**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa koperkowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy	300 ml
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	z natką (*1,3, 6,7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka konserwowa (*1,3)	50 g		
serek wiejski	150 g	ryba smażona z gotowanymi warzywami		sałata	20 g		
szynka dębowa	50 g	(*1, 4)	200 g	sałatka brokułowa z jajkiem			
sałata	35 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	i jogurtem (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	150 g		
jabłko	150 g			herbata	300 ml		
kakao na mleku (*7)	300 ml						
<b>Dla oddziału pediatrii:</b>							
pieczywo pszenno-żytnie 2 kromki	60 g						
bułka pszenna 1 szt.	50 g						

**Wartości odżywcze: 2233 kcal, białko 90 g, węglowodany 273 g, w tym cukry 52 g, tłuszcz 79 g, w tym nasycone 28 g, błonnik 28 g, sól 7,5 g**

**Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa koperkowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy	300 ml
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	z natką (*1,3, 6,7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka konserwowa (*1,3)	50 g		
serek wiejski light (*7)	50 g	ryba gotowana z gotowanymi warzywami		sałata	20 g		
szynka dębowa	50 g	(*4)	200 g	sałatka brokułowa z białkiem jaja			
sałata	35 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	i jogurtem (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	150 g		
jabłko	150 g			herbata	300 ml		
kakao na mleku (*7)	300 ml						

**Wartości odżywcze: 2012 kcal, białko 89 g, węglowodany 266 g, w tym cukry 49 g, tłuszcz 64 g, w tym nasycone 27 g, błonnik 28 g, sól 7,5 g**

**Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	zupa koperkowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy	300 ml
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	i natką (*1,3, 6,7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	Wafitki	45 g
ser topiony (*7)	50 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka konserwowa (*1,3)	50 g		
szynka dębowa	50 g	ryba smażona bez panierki (*1, 3, 4)	200 g	sałata	20 g		
sałata	35 g	surówka z kiszzonej kapusty		sałatka brokułowa z jajkiem	150 g		
jabłko	150 g	z olejem	100 g	i majonezem (*1, 3, 6, 7, 9, 10)			
kakao na mleku (*7) bez cukru	300 ml	napój owocowy-jabłkowy bez cukru	300 ml	herbata bez cukru	300 ml		

**Wartości odżywcze: 2379 kcal, białko 91 g, węglowodany 262 g, w tym cukry 33 g, tłuszcz 97 g, w tym nasycone 297 g, błonnik 27 g, sól 7,5 g**

**Dieta wegetariańska**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa koperkowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy	300 ml
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	z natką (*1,3, 6,7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	wafitki	45 g
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	kluski leniwe z masłem i bułką tartą	300 g	sałata	20 g		
ser topiony (*7)	50 g	surówka z kiszzonej kapusty z olejem	100 g	sałatka brokułowa z jajkiem	150 g		
sałata	35 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	i majonezem (*1, 3, 6, 7, 9, 10)			
jabłko	150 g			herbata	300 ml		
kakao na mleku (*7)	300 ml						

Wartości odżywcze: 2379 kcal, białko 95 g, węglowodany 270 g, w tym cukry 33 g, tłuszcz 97 g, w tym nasycone 29 g, błonnik 27 g, sól 7,5 g

**Dieta papkowata**

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Płatki na mleku 200 g Papka z chleba pszenno-żytniego z serkiem topionym (*7) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 50 g kakao 20 g 300 ml	zupa koperkowa z ziemniakami i natką (*1,3, 6,7, 9, 10) 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g ryba gotowana z gotowanymi warzywami (*4) 200 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	Papka z chleb pszenno-żytniego (*1) 100 g rozmoczonego w mleku (*7) 250 ml, masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g, z jabłkiem duszonym 150 g i serek śmietankowy (*7) 1 szt. herbata 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml
<b>DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY:</b> Drugie śniadanie: jaja 1 szt. (*3)		chleb pszenno-żytni (*1) 30 g szynka konserwowa (*1,3) 20 g	

Wartości odżywcze: 1850 kcal, białko 59 g, węglowodany 272 g, w tym cukry 47 g, tłuszcz 60 g, w tym nasycone 26 g, błonnik 23 g, sól 4 g

**Przyrządzanie potraw:**

**Obiad:**

zupa koperkowa z ziemniakami – gotowana

ziemniaki gotowane

ryba smażona

Sałatka brokułowa z jajkiem – brokuły i jajko gotowane

**Pozostałe diety układane indywidualnie dla konkretnych pacjentów**

**Diety dla oddziału pediatrii układane indywidualnie na bazie diety łatwostrawnej dla pacjentów dorosłych.**

Ocena organoleptyczna dla każdego z posiłków została przeprowadzona przez pracownika szpitala i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu Dobry Posiłek.

16.12.2023

**Dieta podstawowa**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa pomidorowa z ryżem		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny - 150 g	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	i z natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	kasza gryczana	150 g	pasta z makreli wędzonej			
jajko na twardo (*3)	50 g	schab w sosie naturalnym	200 g	i warzyw z koperkiem (*4)	100 g		
szynka dębowa	30 g	surówka z sałaty lodowej marchewki		sałata	35 g		
majonez (*3)	20 ml	i zielonego ogórka z olejem	100 g	herbata	300 ml		
pomidor	100 g	napój jabłkowo-owocowy	300 ml				
kawa Inka (*1,7)	300 ml						

Wartości odżywcze: 2485 kcal, białko 112 g, węglowodany 311 g, w tym cukry 54 g, tłuszcz 92 g, w tym nasycone 28 g, błonnik 29 g, sól 6,6 g

**Dieta łatwostrawna**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa pomidorowa z ryżem i natką		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny - 150 g	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	(*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	pasta z makreli wędzonej			
jajko na twardo (*3)	50 g	schab w sosie naturalnym	200 g	i warzyw z koperkiem (*4)	100 g		
szynka dębowa	30 g	marchewka gotowana	100 g	sałata	35 g		
majonez	20 ml	napój jabłkowo-owocowy	300 ml	herbata	300 ml		
pomidor	100 g						
kawa Inka (*1,7)	300 ml						
<b>Dla oddziału pediatrii:</b>							
pieczywo pszenno-żytnie							
2 kromki	60 g						
bułka pszenna	1 szt. 50 g						

Wartości odżywcze: 2485 kcal, białko 112 g, węglowodany 311 g, w tym cukry 54 g, tłuszcz 92 g, w tym nasycone 28 g, błonnik 29 g, sól 6,6 g

**Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00
chleb żytni (*1)	70 g	zupa pomidorowa z ryżem i natką		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny - 150 g
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	(*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	pasta z tuńczyka i warzyw		
twaróg plastry	100 g	schab gotowany	100 g	z koperkiem (*4)	100 g	
dżem owocowy	50 g	marchewka gotowana z olejem	100	sałata	35 g	
pomidor	100 g	g napój jabłkowo-owocowy	300	herbata	300 ml	
kawa Inka (*1,7)	300 ml	ml				

**Wartości odżywcze: 2153 kcal, białko 103 g, węglowodany 311 g, w tym cukry 63 g, tłuszcz 62 g, w tym nasycone 23 g, błonnik 28 g, sól 6,7 g**

**Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00
chleb żytni (*1)	70 g	zupa pomidorowa z ryżem i natką		chleb żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny - 150 g
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	(*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	kasza gryczana z koperkiem	100 g	pasta z makreli wędzonej,		
jajko na twardo (*3)	50 g	schab w sosie naturalnym	200 g	i warzyw z koperkiem (*4)	100 g	
szynka dębowa	30 g	surówka z sałaty lodowej marchewki		sałata	35 g	
majonez	20 ml	i zielonego ogórka z olejem	100 g	herbata bez cukru	300 ml	
pomidor	100 g	napój jabłkowo-owocowy	300 ml			
kawa Inka (*1,7)	300 ml					

**Wartości odżywcze: 2377 kcal, białko 112 g, węglowodany 288 g, w tym cukry 39 g, tłuszcz 90 g, w tym nasycone 27 g, błonnik 28 g, sól 6,5 g**

**Dieta wegetariańska**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00
chleb żytni (*1)	70 g	zupa pomidorowa z ryżem i natką		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny 150 g
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	(*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	sałata	20	
twaróg plastry	100 g	kotlet z ciecierzycy	100 g	g pasta z ciecierzycy i warzyw	100	
dżem owocowy	50 g	surówka z sałaty lodowej marchewki		g		
pomidor	100 g	i zielonego ogórka z olejem	100 g	herbata	300 ml	
kawa Inka (*1,7)	300 ml	napój jabłkowo-owocowy	300 ml			

**Wartości odżywcze: 2377 kcal, białko 112 g, węglowodany 288 g, w tym cukry 39 g, tłuszcz 90 g, w tym nasycone 27 g, błonnik 28 g, sól 6,5**

<b>Dieta papkowata</b>							
<b>Śniadanie 8.00</b>		<b>Obiad 13.00</b>		<b>Kolacja 17.00</b>		<b>II Kolacja 20.00</b>	
Chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	zupa pomidorowa z ryżem i natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	Papka z ryżu na sypko z mięsem gotowanym z koperkiem	200 g	Jogurt naturalny - 150 g	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	herbata	300 ml		
Jaja 2 szt. (*3)	100 g	schab gotowany	100 g				
ryż	50 g	marchewka gotowana z olejem	100 g				
mleko (*7)	200 ml	100 g napój jabłkowo-owocowy	300 ml				
kawa Inka (*1,7)	300 ml			Jajo (*3) 1 szt.	50 g		
<b>DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY:</b>							
Drugie śniadanie: jogurt naturalny (*7)							
150 g							

**Wartości odżywcze: 1800 kcal, białko 59 g, węglowodany 250 g, w tym cukry 47 g, tłuszcz 60 g, w tym nasycone 26 g, błonnik 23 g, sól 4 g**

#### **Przyrządzanie potraw:**

#### **Obiad dieta podstawowa:**

Zupa pomidorowa z ryżem - gotowana

Kasza gryczana - gotowana

Schab w sosie naturalnym - duszony

Dieta papkowata – potrawy gotowane

#### **Pozostałe diety układane indywidualnie dla konkretnych pacjentów**

#### **Diety dla oddziału pediatrii układane indywidualnie na bazie diety łatwostrawnej dla pacjentów dorosłych.**

Ocena organoleptyczna dla każdego z posiłków została przeprowadzona przez pracownika szpitala i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu Dobry Posiłek.

17.12.2023

**Dieta podstawowa**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
Chleb żytni (*1)	70 g	rosół z makaronem (*1, 3, 6,7, 9, 10)		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Ciasteczka fit	50 g
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	z natką	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	jabłko	150 g
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	ser kasztelański			
parówki na gorąco (*1, 9)	120 g	kurczak pieczony	150 g	pomidor	100 g		
musztarda	20 g	kalafior gotowany	100 g	herbata	300 ml		
sałata	35 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml				
ogórek zielony cały	100 g						
kakao na mleku (*7)	300 ml						

**Wartości odżywcze: 2133 kcal, białko 93 g, węglowodany 228 g, w tym cukry 52 g, tłuszcz 101 g, w tym nasycone 48 g, błonnik 23 g, sól 5,7 g**

**Dieta łatwostrawna**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	rosół z makaronem (*1, 3, 6,7, 9, 10)		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Ciasteczka fit	50 g
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	z natką	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	jabłko	150 g
ryż na mleku (*1,7)	300 ml	ziemniaki z koperkiem	200 g	ser żółty kasztelański (*7)	70 g		
parówki na gorąco (*1, 9)	120 g	kurczak pieczony	150 g	pomidor	100 g		
ogórek kwaszony cały	100 g	kalafior gotowany	100 g	herbata	300 ml		
sałata	35 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml				
kakao na mleku (*7)	300 ml						
<b>Dla oddziału pediatrii:</b>							
pieczywo pszenno-żytnie							
2 kromki	60 g						
bułka pszenna	1 szt. 50 g						

**Wartości odżywcze: 2133 kcal, białko 93 g, węglowodany 228 g, w tym cukry 52 g, tłuszcz 101 g, w tym nasycone 48 g, błonnik 23 g, sól 5,7 g**

### Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g szynka gotowana 70 g pomidor 100 g sałata 35 g kakao na mleku (*7) 300 ml	rosół z makaronem (*1, 3, 6, 7, 9, 10) z natką 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g kurczak gotowany 150 g kalafior gotowany 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g twaróg półtłusty 70 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml

**Wartości odżywcze: 1951 kcal, białko 85 g, węglowodany 234 g, w tym cukry 53 g, tłuszcz 84 g, w tym nasycone 33 g, błonnik 25 g, sól 4,7 g**

### Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Chleb żytni (*1) 70 g chleb pszenno-żytni (*1) 30 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g parówki na gorąco (*1, 9) 120 g musztarda 20 g sałata 35 g ogórek zielony cały 100 g kakao na mleku (*7) 300 ml	rosół z makaronem (*1, 3, 6, 7, 9, 10) z natką 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g kurczak pieczony 150 g kalafior gotowany 100 g napój owocowy-jabłkowy bez cukru 300 ml	chleb żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g ser żółty kasztelański (*7) 70 g pomidor 100 g herbata bez cukru 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml

**Wartości odżywcze: 2024 kcal, białko 86 g, węglowodany 207 g, w tym cukry 32 g, tłuszcz 100 g, w tym nasycone 48 g, błonnik 25 g, sól 6,3 g**

### Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb żytni (*1) 70 g chleb pszenno-żytni (*1) 30 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g ser kasztelański 70 g pomidor 100 g kakao na mleku (*,7) 300 ml	Zupa jarzynowa (*1, 3, 6, 7, 9, 10) z natką 350ml 2 naleśniki z twarogiem 200 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g pasta z fasoli 100 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Ciasteczka fit 50 g jabłko 150 g

**Wartości odżywcze: 2024 kcal, białko 86 g, węglowodany 207 g, w tym cukry 32 g, tłuszcz 100 g, w tym nasycone 48 g, błonnik 25 g, sól 6,3 g**

### Dieta papkowata

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Ryż na gęsto z dżemem 50 g 200 g, jogurtem 150 g Herbata 300 ml	rosół z makaronem (* <b>1, 3, 6, 7, 9, 10</b> ) z natką 350ml udko gotowane 150 g ziemniaki z koperkiem 200 g kalafior gotowany 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	Papka z kaszy jaglanej z warzywami 200 g: Kasza jaglana 100 g Marchewka 50 g Seler 50 g Pietruszka 50 g szynka konserwowa 50 g herbata 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml
<b>DODATEK</b> <b>WYSOKOBIAŁKOWY:</b> Drugie śniadanie: jogurt naturalny		chleb pszenno-żytni (* <b>1</b> ) 30 g, tłuszcz roślinny do smarowania 10 g, jajo 1 szt. (* <b>3</b> )	

**Wartości odżywcze: 1300 kcal, białko 58 g, węglowodany 158 g, w tym cukry 49 g, tłuszcz 40 g, w tym nasycone 16, błonnik 23 g, sól 2 g**

#### Przyrządzanie potraw:

#### Obiad dieta podstawowa:

Rosół z makaronem - gotowany

ziemniaki gotowane

udko - pieczone

kalafior - gotowany

Obiad dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

Udko gotowane

Dieta papkowata – potrawy gotowane

#### Pozostałe diety układane indywidualnie dla konkretnych pacjentów

**Diety dla oddziału pediatrii układane indywidualnie na bazie diety łatwostrawnej dla pacjentów dorosłych.**

Ocena organoleptyczna dla każdego z posiłków została przeprowadzona przez pracownika szpitala i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu Dobry Posiłek.

18.12.2023

Dieta podstawowa			
Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb żytni (*1) 70 g chleb pszenno-żytni (*1) 30 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g serek wiejski 200 g szynka dębowa 50 g ogórek kwaszony 100 g sałata 35 g herbata 300 ml	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10) 350 ml ryż paraboiled z koperkiem 100 g leczko 200 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g pasta jajeczna z majonezem, jogurtem i koperkiem (*3, 7) 120 g sałata 20 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Mus warzywno- owocowy 100 ml wafitki 45 g
Wartości odżywcze: 2155 kcal, białko 112 g, węglowodany 258 g, w tym cukry 57 g, tłuszcz 86 g, w tym nasycone 26, błonnik 24 g, sól 5,6 g			
Dieta łatwostrawna			
Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g serek wiejski 200 g szynka dębowa 50 g ogórek kwaszony 100 g sałata 35 g herbata 300 ml	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10) 350 ml ryż paraboiled z koperkiem 100 g gulasz drobiowy w sosie koperkowym (*1) 200 g surówka z marchewki, selera i jabłka 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g pasta jajeczna z majonezem, jogurtem i koperkiem (*3, 7) 120 g sałata 20 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Mus warzywno- owocowy 100 ml
Wartości odżywcze: 2233 kcal, białko 90 g, węglowodany 273 g, w tym cukry 52 g, tłuszcz 79 g, w tym nasycone 28 g, błonnik 28 g, sól 7,5 g			

**Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10)	350 ml	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy 100 ml	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ryż paraboiled z koperkiem	100 g	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
serek wiejski light	200 g	gulasz drobiowy w sosie		pasta jajeczna z białek			
dżem	1 szt.	koperkowym (*1)	200 g	z jogurtem i koperkiem (*3, 7)	120 g		
herbata	300 ml	surówka z marchewki, selera i jabłka	100 g	sałata	20 g		
		napój owocowy-jabłkowy	300 ml	pomidor	100 g		
				herbata	300 ml		

**Wartości odżywcze: 2024 kcal, białko 116 g, węglowodany 292 g, w tym cukry 65 g, tłuszcz 55 g, w tym nasycone 24, błonnik 25 g, sól 5 g**

**Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10)	350 ml	chleb żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy 100 ml  Wafitki 45 g	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ryż paraboiled z koperkiem	100 g	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
serek wiejski	200 g	gulasz drobiowy w sosie		pasta jajeczna z majonezem,			
szynka dębową	50 g	koperkowym (*1)	200 g	jogurtem i koperkiem (*3, 7)	120 g		
ogórek kwaszony	100 g	surówka z marchewki, selera i jabłka	100 g	sałata	20 g		
sałata	35 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	pomidor	100 g		
herbata bez cukru	300 ml			herbata	300 ml		

**Wartości odżywcze: 2155 kcal, białko 112 g, węglowodany 258 g, w tym cukry 57 g, tłuszcz 86 g, w tym nasycone 26, błonnik 24 g, sól 5,6 g**

**Dieta wegetariańska**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	Barszcz czerwony na wywarze		chleb żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy 100 ml  wafitki 45 g	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	warzywnym (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
serek wiejski	200 g	z natką	350ml	pasta jajeczna z majonezem,			
ogórek kwaszony	100 g	ryż paraboiled	100 g	jogurtem i koperkiem (*3, 7)	120 g		
sałata	35 g	wegetariańskie leczo	200 g	sałata	20 g		
herbata bez cukru	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	pomidor	100 g		
				herbata	300 ml		

**Wartości odżywcze: 2155 kcal, białko 112 g, węglowodany 258 g, w tym cukry 57 g, tłuszcz 86 g, w tym nasycone 26, błonnik 24 g, sól 5,6 g**

**Dieta papkowata**

<b>Śniadanie 8.00</b>	<b>Obiad 13.00</b>	<b>Kolacja 17.00</b>	<b>II Kolacja 20.00</b>
Papka z ryżu na mleku (*7) 200 g, masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g, dżem 50 g 200 g herbata 300 ml	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10) 350 ml ryż paraboiled z koperkiem 100 g gulasz drobiowy w sosie koperkowym (*1) 200 g surówka z marchewki, selera i jabłka 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	papka z pieczywa pszenno-żytniego z pastą jajeczna z jajek, jogurtem i koperkiem (*3, 7) 200 g herbata 300 ml	Mus warzywno-owocowy 100 ml

**Wartości odżywcze: 1600 kcal, białko 112 g, węglowodany 258 g, w tym cukry 57 g, tłuszcz 86 g, w tym nasycone 26, błonnik 24 g, sól 5,6 g**

Sposób przyrządzania posiłków:

Obiad: barszcz czerwony - gotowany

Ryż – gotowana

Leczo – duszone

Gulasz drobiowy – duszony

Pasta z jajek – jajka gotowane

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów i dieta papkowata do obiadu marchewka gotowana

**Pozostałe diety układane indywidualnie dla konkretnych pacjentów**

**Diety dla oddziału pediatrii układane indywidualnie na bazie diety łatwostrawnej dla pacjentów dorosłych.**

Ocena organoleptyczna dla każdego z posiłków została przeprowadzona przez pracownika szpitala i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu Dobry Posiłek.

19.12.2023

Dieta podstawowa

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa szpinakowa		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Serek wiejski	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	(*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	200 g	
masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	udzik z kurczaka pieczony	200 g	sałata	20 g		
płatki na mleku (*1,7)	300 ml	ziemniaki z koperkiem	200 g	sałatka jarzynowa z majonezem i			
ser żółty (*1)	70 g	surówka z białej kapusty i marchewki		jogurtem i koperkiem			
pomidor	100 g	z olejem	100 g	(*3, 7, 9, 10)	180 g		
sałata	35 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	kielbasa szynkowa	40 g		
herbata	300 ml			herbata	300 ml		

Wartości odżywcze: 2326 kcal, białko 90 g, węglowodany 295 g, w tym cukry 56 g, tłuszcz 94 g, w tym nasycone 41 g, błonnik 40 g, sól 5,4 g

Dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa szpinakowa (*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Serek wiejski	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	200 g	
masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	udzik z kurczaka pieczony	200 g	sałata	20 g		
płatki na mleku (*7)	300 ml	ziemniaki gotowane z koperkiem	200 g	sałatka jarzynowa z majonezem,			
ser żółty (*1)	70 g	marchewka gotowana z olejem	100 g	jogurtem i koperkiem			
pomidor	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	(*3, 7, 9, 10)	180 g		
sałata	35 g			kielbasa szynkowa	40 g		
herbata	300 ml			herbata	300 ml		

Wartości odżywcze: 2326 kcal, białko 90 g, węglowodany 295 g, w tym cukry 56 g, tłuszcz 94 g, w tym nasycone 41 g, błonnik 40 g, sól 5,4 g

**Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	zupa szpinakowa (*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki	350 ml	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Serek wiejski	
twarożek z pietruszką (*7)	100 g	udzik z kurczaka gotowany w sosie pietruszkowym (*1)	250 g	masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	light 200 g	
masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	ziemniaki puree z koperkiem	200 g	sałata	20 g		
płatki na mleku (*7)	300 ml	marchewka gotowana z olejem	100 g	sałatka jarzynowa z jogurtem i koperkiem (*7, 9, 10)	180 g		
pomidor	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	kielbasa szynkowa	40 g		
sałata	35 g			herbata	300 ml		
herbata	300 ml						

**Wartości odżywcze: 2122 kcal, białko 93 g, węglowodany 297 g, w tym cukry 56 g, tłuszcz 69 g, w tym nasycone 29 g, błonnik 38 g, sól 7 g**

**Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	zupa szpinakowa	350 ml	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Serek wiejski	200 g
masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	udzik z kurczaka pieczony	200 g	masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g		
płatki na mleku (*7)	300 ml	ziemniaki z koperkiem	200 g	sałatka jarzynowa z majonezem i jogurtem i koperkiem			
ser żółty (*7)	70 g	surówka z białej kapusty i marchewki z olejem	100 g	(*3, 7, 9, 10)	180 g		
pomidor	100 g	napój owocowy-jabłkowy bez cukru	300 ml	kielbasa szynkowa	40 g		
sałata	35 g			herbata bez cukru	300 ml		
herbata	300 ml						

**Wartości odżywcze: 2231 kcal, białko 88 g, węglowodany 273 g, w tym cukry 34 g, tłuszcz 94 g, w tym nasycone 41 g, błonnik 40 g, sól 5,5 g**

### Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	zupa szpinakowa (*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Serek wiejski	
masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	light 200 g	
płatki na mleku (*7)	300 ml	kotlet jajeczny	150 g	serek kiri	50 g		
ser żółty (*7)	70 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	sałata	20 g		
pomidor	100 g	surówka z białej kapusty i marchewki		sałatka jarzynowa z jogurtem			
sałata	35 g	z olejem	100 g	i koperkiem (*7, 9, 10)	180 g		
herbata	300 mll	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml		

Wartości odżywcze: 2122 kcal, białko 93 g, węglowodany 297 g, w tym cukry 56 g, tłuszcz 69 g, w tym nasycone 29 g, błonnik 38 g, sól 7 g

### Dieta papkowata

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
Papka z płatkami owsianymi na słodko	300 g	zupa szpinakowa (*1,3, 6, 7, 9, 10)		Papka z sałatki jarzynowej z		Serek wiejski	200 g
herbata	300 ml	z natką pietruszki	350 ml	jogurtem z dodatkiem chleba			
		udzik z kurczaka gotowany w sosie		pszenno-żytniego	200 g		
		pietruszkowym (*1)	250 g	herbata			
		ziemniaki puree z koperkiem	200 g	300 ml			
		marchewka gotowana	100 g				
		napój owocowy-jabłkowy	300 ml				
<b>DODATEK</b>				Twaróg z pietruszką			
<b>WYSOKOBIAŁKOWY:</b>				(*7)	50 g		
Drugie śniadanie: chleb pszenno żytni (*1) 30 g, masło śmietankowe (*7) 10 g, szynka konserwowa 20 g							

Wartości odżywcze: 1603 kcal, białko 80 g, węglowodany 185 g, w tym cukry 63 g, tłuszcz 70 g, w tym nasycone 34 g, błonnik 28 g, sól 2,2 g

Sposób przyrządzania posiłków:

Obiad: zupa szpinakowa z natką - gotowana

Ziemniaki gotowane – gotowana

Udzik kurczaka – pieczony – dieta podstawowa

Udzik z kurczaka gotowany dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów i dieta papkowata do obiadu marchewka gotowana

**Pozostałe diety układane indywidualnie dla konkretnych pacjentów**

**Diety dla oddziału pediatrii układane indywidualnie na bazie diety łatwostrawnej dla pacjentów dorosłych.**

Ocena organoleptyczna dla każdego z posiłków została przeprowadzona przez pracownika szpitala i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu Dobry Posiłek.

20.12.2023

**Dieta podstawowa**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	jarzynowa z ciecierzycą (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		Chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	100 ml
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 % (*7)	20 g		
masło ekstra 83 % (*7)	20 g	pulpet wieprzowy gotowany w sosie		pasta warzywno-mięsna	100 g		
serek śmietankowy (*7)	1 szt.	pomidorowo-koperkowym (*1, 3, 9)	200 g	sałata	20 g		
szynka dębowa	50 g	kasza jęczmienna	100 g	sałatka z pomidora z cebulką			
pomidor	100 g	buraczki z jabłkiem, ogórkiem		i olejem	100 g		
banan	120 g	kwaszonym i olejem	100 g	herbata	300 ml		
herbata	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml				

Wartości odżywcze: 2493 kcal, białko 96 g, węglowodany 287 g, w tym cukry 53 g, tłuszcz 99g, w tym nasycone 30 g, błonnik 28 g, sól 6,6 g

**Dieta łatwostrawna**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	jarzynowa z ciecierzycą (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	100 ml
masło ekstra 83 % (*7)	20 g	z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 % (*7)	20 g		
serek śmietankowy (*7)	1 szt.	pulpet wieprzowy gotowany w sosie		pasta warzywno-mięsna	100 g		
szynka dębowa	50 g	pomidorowo-koperkowym (*1, 3, 9)	200 g	sałata	20 g		
banan	120 g	kasza jęczmienna	100 g	sałatka z pomidora z olejem	100 g		
pomidor	100 g	buraczki z jabłkiem, ogórkiem		herbata	300 ml		
herbata	300 ml	kwaszonym i olejem	100 g				
		napój owocowy-jabłkowy	300 ml				

Wartości odżywcze: 2360 kcal, białko 96 g, węglowodany 287 g, w tym cukry 53 g, tłuszcz 99g, w tym nasycone 30 g, błonnik 28 g, sól 6,6 g

**Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	jarzynowa z ciecierzycą (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	
masło ekstra 83 % (*7)	20 g	z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 % (*7)	20 g		
serek śmietankowy (*7)	1 szt.	kasza jęczmienna	100 g	pasta warzywno-mięsna	100 g		
szynka dębowa	50 g	pulpet wieprzowy gotowany w sosie		sałata	20 g		
banan	120 g	pomidorowo-koperkowym (*1, 3, 9)	200 g	sałatka z pomidora z olejem	100 g		
pomidor	100 g	buraczki z jabłkiem, ogórkiem		herbata	300 ml		
herbata	300 ml	kwaszonym i olejem	100 g				
		napój owocowy-jabłkowy	300 ml				

**Wartości odżywcze: 2493 kcal, białko 96 g, węglowodany 287 g, w tym cukry 53 g, tłuszcz 99g, w tym nasycone 30 g, błonnik 28 g, sól 6,6 g**

**Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych**

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	jarzynowa z ciecierzycą (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy 100 ml	
masło ekstra 83 % (*7)	20 g	z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 % (*7)	20 g		
serek śmietankowy (*7)	1 szt.	kasza jęczmienna	100 g	pasta warzywno-mięsna	100 g		
szynkowa dębowa	50 g	pulpet wieprzowy gotowany w sosie		sałata	20 g		
grejpfrut ½ sztuki	100 g	pomidorowo-koperkowym (*1, 3, 9)	200 g	sałatka z pomidora z cebulką			
pomidor	100 g	buraczki z jabłkiem, ogórkiem		i olejem	100 g		
herbata	300 ml	kwaszonym i olejem	100 g	herbata	300 ml		
		napój owocowy-jabłkowy bez cukru	300 ml				

**Wartości odżywcze: 2493 kcal, białko 96 g, węglowodany 287 g, w tym cukry 53 g, tłuszcz 99g, w tym nasycone 30 g, błonnik 28 g, sól 6,6 g**

### Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	jarzynowa z ciecierzycą (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy 100 ml	
masło ekstra 83 % (*7)	20 g	z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 % (*7)	20 g		
serek śmietankowy (*7)	1 szt.	kasza jęczmienna	100 g	pasta z fasoli	100 g		
banan	120 g	pulpety z soczewicy w sosie pomidorowo-koperkowym	200 g	sałata	20 g		
pomidor	100 g	buraczki z jabłkiem, ogórkiem		sałatka z pomidora z olejem	100 g		
herbata	300 ml	kwaszonym i olejem	100 g	herbata	300 ml		
		napój owocowy-jabłkowy	300 ml				

Wartości odżywcze: 2493 kcal, białko 96 g, węglowodany 287 g, w tym cukry 53 g, tłuszcz 99g, w tym nasycone 30 g, błonnik 28 g, sól 6,6 g

### Dieta papkowata

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
Papka z kaszy jaglanej na mleku (*7)		jarzynowa z ciecierzycą (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		Papka z pastą warzywno-mięsną	200 g	Mus warzywno-owocowy 100 ml	
z jabłkiem gotowanym i masłem śmietankowym	300 g	z natką pietruszki	350 ml	Chleb pszenno-żytni	100 g		
herbata	300 ml	kasza jęczmienna	100 g	Masło śmietankowe	20 g		
		pulpet wieprzowy gotowany w sosie pomidorowo-koperkowym (*1, 3, 9)	200 g	herbata	300 ml		
		buraczki z jabłkiem, ogórkiem					
		kwaszonym i olejem	100 g				
		napój owocowo-jabłkowy	300 ml				
<b>DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY:</b>				Serek śmietankowy naturalny (*7)	-		
Drugie śniadanie: jogurt naturalny (*7)150 g				135g			

Wartości odżywcze: 1603 kcal, białko 80 g, węglowodany 185 g, w tym cukry 63 g, tłuszcz 70 g, w tym nasycone 34 g, błonnik 28 g, sól 2,2 g

#### Przygotowanie posiłków

Obiad: zupa szpinakowa – gotowana

Kasza jęczmienna – gotowana

Pulpet wieprzowy – gotowany

Kolacja – pasta warzywno-mięsna - produkty gotowane

### **Pozostałe diety układane indywidualnie dla konkretnych pacjentów**

#### **Diety dla oddziału pediatrii układane indywidualnie na bazie diety łatwostrawnej dla pacjentów dorosłych.**

Ocena organoleptyczna dla każdego z posiłków została przeprowadzona przez pracownika szpitala i znajduje się w dokumentacji szpitalnej Projektu Dobry Posiłek.

**\*Alergeny:** (\*1) zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne), (\*2) skorupiaki i produkty pochodne, (\*3) jaja i produkty pochodne, (\*4) ryby i produkty pochodne, (\*5) orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne, (\*6) soja i produkty pochodne, (\*7) mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), (\*8) orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne, (\*9) seler i produkty pochodne, (\*10) gorczyca i produkty pochodne, (\*11) nasiona sezamu i produkty pochodne, (\*12) dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO<sub>2</sub>, (\*13) łubin i produkty pochodne, (\*14) mięczaki i produkty pochodne.

**Dr inż. Agnieszka Leciejewska – dietetyk 507603440**