

SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA W ZAKRESIE PLANOWANIA DIET

Załącznik nr 1A do SIWZ

DIETA PODSTAWOWA			
Śniadanie:	Obiad:	Podwieczorek:	Kolacja:
<p>Pieczyno: chleb pszenno-żytni, bułka pszenna, tłuszcz: masło margaryna do pieczywa, zupa mleczna</p> <p>Dodatek w postaci: ser twarogowy, żółty, topiony, pleśniowy, dżem, miód, jajko, pasztecik drobiowy, pasty – jajeczna, rybna (tylko w okresie zimowym), twarogowa.</p>	<p>Zupa : rosół, koperkowa, jarzynowa, ziemniaczana, pomidorowa, fasolowa, grochowa, szpinakowa, brokułowa, kapuśniak, ogórkowa itp. Dodatek do zupy – makaron, ziemniaki, ryż, kasza, grzanki itp.</p>	<p>Oddział pediatryczny: kisiele, budynie, owoce dozwolone, herbatniki, wafelki biskopki, soki dozwolone, jogurty, serki homo, rogaliki lub bułki maślane z kakao, itp.</p>	<p>Pieczyno: chleb pszenno żytni, bułka pszenna, Tłuszcz: masło/margaryna do pieczywa miękka.</p> <p>Dodatek w nabiatach: ser twarogowy, żółty, topiony, pleśniowy, dżem, miód, jajko, pasztecik drobiowy, pasty – jajeczna, rybna (tylko w okresie zimowym), twarogowa.</p>
<p>Wędliny: wieprzowe drobiowe, parówki, kiełbaski cienkie drobiowe, wieprzowe na gorąco, plastry mięsa pieczonego, gotowanego.</p>	<p>Mięso: w ciągu 10 dni 7 razy mięso w tym 2 razy w postaci nierozdrobnionej tj. sztuka mięsa w postaci smażonej, duszonej, pieczonej itp., 2 razy w postaci rozdrobnionej – gulasz, kotlet mielony, pulpet mielony itp., 3 razy w potrawie pół mięsnej – bigos, risotto, kluski z mięsem itp.</p>		<p>Wędliny: wieprzowe drobiowe, parówki, kiełbaski cienkie drobiowe, wieprzowe na gorąco, plastry mięsa pieczonego, gotowanego.</p>
	<p>Zastosowane mięsa to: schab wieprzowy, szynka wieprzowa, karczek, łopatką wieprzowa, udko z kurczaka, wołowina, indyk, filet z kurczaka</p>		<p>Dodatek warzywny: sałata, pomidor, rzodkiewka, papryka, ogórek zielony, kiszony i inne dozwolone. Herbata.</p>
	<p>Ryby: w ciągu 10 dni 1 raz (ryba panierowana, gotowana, kotlet z ryby)</p>		
	<p>Zastosowane ryby to: mintaj, morszczuk, dorsz, sola, miruna itp.</p>		
	<p>Sosy: do mięs pieczonych i duszonych – sos wędlinowy, koperkowy, pomidorowy, chrzanowy, musztardowy, itp.</p>		

	Dodatki warzywne: warzywa w postaci surowek, gotowane, duszone (do mięs mielonych – kotletów, pieczeni rzymskiej itp.), oprószone, z masłem i bułka tarta itp. Kompot owocowy
--	---

DIETA ŁATWOSTRAWNA

Śniadanie:	Obiad:	Podwieczorek:	Kolacja:
Pieczony: chleb pszenno-żytni, bułka pszenna, tuszczyz : masło/margaryna do pieczenia, zupa mleczna. Dodatek w postaci : ser twarogowy, dżem, miód, jajko na miękko, pasty – jajeczna (tylko w okresie jesienno-zimowym i wczesna wiosna), twarogowa	Zupa: rosół, koperkowa, jarzynowa, ziemniaczana, pomidorowa, szpinakowa, brokułowa, i inne z dozwolonych warzyw. Dodatek do zupy : makaron, ziemniaki, ryż, kasza, grzanki itp.	Oddział pediatryczny: kisiele, budynie, owoce dozwolone, herbatniki, wafelki biszkopty, soki dozwolone, rogale lub buki maślane z kakao, itp.	Pieczony: chleb pszenno-żytni, bułka pszenna. Tuszczyz : masło/margaryna do pieczenia. Dodatek w postaci : ser twarogowy, dżem, miód, jajko na miękko, pasty – jajeczna (tylko w okresie jesienno-zimowym i wczesna wiosna), twarogowa.
Wędliny: wieprzowe chude, drobiowe, kiełbaski cienkie drobiowe, na gorąco, plasty mięsa pieczonego w folii, pergaminie rękawie foliowym, gotowanego	Mięso: w ciągu 10 dni 7 razy mięso w tym 2 razy w postaci nierozdrobnionej tj.: szluka mięsa w postaci gotowanej, duszonej bez obsmażania, pieczonej w folii, rękawie, pergaminie itp., 2 razy w postaci rozdrobnionej: pulpet, gulasz, potrawka itp., 3 razy w potrawie półmięsnej: risotto, kluski z mięsem itp. Zastosowane mięsa to : schab wieprzowy, szynka wieprzowa chuda, udko z kurczaka, wołowina, indyk, filet z kurczaka, królik, cielęcina.		Wędliny: wieprzowe chude, drobiowe, kiełbaski cienkie drobiowe, na gorąco, plasty mięsa pieczonego w folii, pergaminie rękawie foliowym, gotowanego Dodatek warzywny : salata, pomidor, rzodkiewka, inne dozwolone
	Ryby: w ciągu 10 dni 1 raz (gotowana, pieczona w folii), Zastosowane ryby to: mintaj, morszczuk, dorsz, sola, mirtuna itp.		
	Sosy: koperkowy, pomidorowy, pietruszkowy, szpinakowy, majerankowy, itp.		

DIETA BOGATORESZTKOWA

Śniadanie:	Obiad:	Podwieczorek:	Kolacja:
<p>Pieczony: chleb razowy, graham, żytni. Tuszcz: masło/margaryna do pieczenia, zupa mleczna Dodatek w postaci: ser twarogowy, żółty, topiony, pleśniowy, dżem, miód, jajko, pasztet drobiowy, pasty – jajeczna, rybna (tylko w okresie zimowym), twarogowa, wędliny: wieprzowe drobiowe, parówki, kiełbaski cienkie drobiowe, wieprzowe na gorąco, plasty mięsa pieczonego, gotowanego.</p>	<p>Zupa: rosół, koperkowa, jarzynowa, ziemniaczana, pomidorowa, fasolowa, grochowa, szpinakowa, brokułowa, kapuśniak, ogórkowa itp. Dodatek do zup: makaron, ziemniaki, ryż, kasza, grzanki itp. Mięso: w ciągu 10 dni 7 razy mięso w tym 2 razy w postaci nierozdrobnionej tj.: sztuka mięsa w postaci gotowanej, duszonej bez obsmażania, pieczonej w folii, rękawie, pergaminie itp., 2 razy w postaci rozdrobnionej: pulpet, gulasz, potrawka itp., 3 razy w potrawie półmięsnej: risotto, kluski z mięsem itp. Zastosowane mięsa to: schab wieprzowy, szynka wieprzowa, karczek, łopata wieprzowa, udko z kurczaka, wołowina, indyk, filet z kurczaka</p>	<p>Ryby: w ciągu 10 dni 1raz (gotowana, pieczona w folii), Zastosowane ryby to: mintaj, morszczuk, dorsz, sola, młruna itp.</p>	<p>Sosy: do mięs pieczonych i duszonych: sos własny, koperkowy, pomidorowy, chrzanowy, musztardowy, itp.</p>
<p>Dodatki warzywne: warzywa dozwolone w postaci surowek: sałata zielona, drobnopłatki z marchewki, jabłka, selerów, Kompot owocowy</p>			<p>Pieczony: chleb razowy, graham, żytni Tuszcz: masło/margaryna do pieczenia. Dodatek w postaci: ser twarogowy, żółty, topiony, pleśniowy, dżem, miód, jajko, pasztet drobiowy, pasty: jajeczna, rybna (tylko w okresie jesienno-zimowym), twarogowa. Wędliny: wieprzowe, drobiowe, parówki, kiełbaski cienkie drobiowe, wieprzowe na gorąco, plasty mięsa pieczonego, gotowanego. Dodatek warzywny: sałata, pomidor, rzodkiewka, papryka, ogórek zielony, kiszony i inne dozwolone</p>

DIETA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO							
Śniadanie:							
Pieczyno: bułka pszenna, chleb pszenny Tuszcz: masło, zupa mleczna. Dodatek w postaci: ser twarogowy chudy, dżem, miód, jajko na miękko 1 raz w tygodniu, pasty: z białka jaja, twarogowa, z ryby gotowanej i warzyw (tylko w okresie jesienno-zimowym) Wędliny: wieprzowe chude, drobiowe, plasty mięsa pieczonego w folii, pergaminie rękawie foliowym bez tłuszczu!, gotowanego.	Zupa: na wywarach jarzynowych, chudy rosół, koperkowa, jarzynowa, ziemniaczana, pomidorowa, szpinakowa, brokułowa, i inne z dozwolonych warzyw. Dodatek do zup: drobne makarony, ryż, kasze, grzanki, ziemniaki, itp. Mięso: w ciągu 10 dni 7 razy mięso w tym 2 razy w postaci nierozdrobnionej tj.: sztuka mięsa w postaci gotowanej, duszonej bez obsmażania, pieczonej w folii, rękawie, pergaminie itp., 2 razy w postaci rozdrobnionej: pulpet, gulasz, potrawka itp., 3 razy w potrawie półmięsnej: risotto, kluski z mięsem itp. Zastosowane mięsa to: schab wieprzowy, chuda, udko z kurczaka, wołowina, indyk, filet z kurczaka, królik, cielęcina – gotowane lub (pieczone w folii, pergaminie rękawie foliowym bez tłuszczu) Ryby: w ciągu 10 dni 1 raz (gotowana, pieczona w folii), Zastosowane ryby to: mintaj, morszczuk, dorsz, sola, miruna itp.		Dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielenie soku żołądkowego: budynie wanilinowe, śmietankowe, galaretki dozwolone soki jabłka, gotowane lub pieczone jogurty naturalne, serki homogenizowane naturalne o obniżonej zawartości tłuszczu, herbatniki, biszkopty.		Pieczyno bułka pszenna, chleb pszenny Tuszcz: masło. Dodatek w postaci: ser twarogowy chudy, dżem, miód, jajko na miękko 1 raz w tygodniu, pasty: z białka jaja, twarogowa, z ryby gotowanej i warzyw (tylko w okresie jesienno-zimowym). Wędliny: wieprzowe chude, drobiowe, plasty mięsa pieczonego w folii, pergaminie, rękawie foliowym bez tłuszczu!, gotowanego.	Dodatek warzywny: sałata, pomidor bez skórki, inne dozwolone warzywa	
Obiad:							
Podwieczorek:							
Kolacja:							

DIETA BOGATORBIAŁKOWA

	<p>Sosy: koperkowy, pomidorowy, pietruszkowy, szpinakowy, majerankowy, itp.</p> <p>Dodatki</p> <p>warzywne: warzywa dozwolone gotowane, oproszone</p> <p>Dla diety z ograniczeniem tłuszczu: w postaci surówek: sałata zielona, droбно potarte z marchewki, jabłka, selerów, Kompot owocowy z dozwolonych owoców.</p>		
<p>Śniadanie:</p> <p>Pieczony: chleb pszenno-żytni, bułka pszenna. Tłuszcz: masło. Zupa mleczna. Dodatek w postaci: ser twarogowy, dżem, miód, jajko na miękko, pasty: jajeczna, twarogowa. Wędliny: wieprzowe chude, drobiowe, kiełbaski</p> <p>ciemkie drobiowe, na gorąco, plastry mięsa pieczonego w folii, pergaminie rękawie foliowym, gotowanego.</p>	<p>Obiad:</p> <p>Zupa: rosół, koperkowa, jarzynowa, ziemniaczana, pomidorowa, szpinakowa, brokułowa, i inne z dozwolonych warzyw. Dodatek do zup: makaron, ziemniaki, ryż, kasza, grzanki itp.</p> <p>Mięso: w ciągu 10 dni 7 razy mięso w tym 2 razy w postaci nierozdrobnionej tj.: szluka mięsa w postaci gotowanej, duszonej bez obsmażania, pieczonej w folii, rękawie, pergaminie itp., 2 razy w postaci rozdrobnionej: pulpet, gulasz, potrawka itp., 3 razy w potrawie półmiesnej: risotto, Kluski z mięsem itp. Zastosowane mięsa to: schab wieprzowy, chuda, udko z kurczaka, wołowina, indy, filet z kurczaka, królik, cielęcina – gotowane lub (pieczone w folii, pergaminie rękawie foliowym bez tłuszczu) Ryby: w ciągu 10 dni 1 raz (gotowana, pieczona w folii). Zastosowane ryby to: mintaj, morszczuk, dorsz, sola, miruna itp.</p>	<p>Podwieczorek:</p> <p>Kisiele, budynie, galaretki owoce dozwolone, herbatniki, wafelki, biszkopty, soki dozwolone, jogurty, serki homo, rogaliki lub bułki maślane z kakao, itp.</p>	<p>Kolacja:</p> <p>Pieczony: chleb pszenno-żytni, bułka pszenna. Tłuszcz: masło. Dodatek w postaci: ser twarogowy, dżem, miód, jajko na miękko, pasty: jajeczna, twarogowa. Wędliny: wieprzowe chude, drobiowe, kiełbaski</p> <p>ciemkie drobiowe, na gorąco, plastry mięsa pieczonego w folii, pergaminie rękawie foliowym, gotowanego.</p> <p>Dodatek warzywny: sałata, pomidor, rzodkiewka, inne dozwolone.</p>
	<p>Sosy: koperkowy, pomidorowy, pietruszkowy, szpinakowy, majerankowy, itp.</p>		

	Dodatki warzywne: warzywa dozwolone gotowane, oproszane, w postaci surówek: sałata zielona, droбно potarte z marchewki, jabłko, selerów. Kompot owocowy		
DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW ORAZ O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TLUSZCZOWYCH			
Śniadanie:	Obiad:	Podwieczorek:	Kolacja:
Pieczystwo: chleb razowy, żytni, graham, bułka grahamka Tłuszcz: masło/margaryna do pieczenia, zupa mleczna tylko dla diety P/M) Dodatki do pieczenia: dieta cukrzycowa: ser twarogowy 1 raz w tygodniu w śniadaniu, w kolacji może występować nie więcej niż dwa razy, pasztecik drobiowy, pasty: z białka jaja, rybna (tylko w okresie zimowym). Dieta P/M: dzem, miód, jajko 1 raz w tygodniu, pasztecik drobiowy, pasty: z białka jaja, rybna (tylko w okresie zimowym), twarogowa. Wędliny: wieprzowe drobiowe, kiełbaski cienkie drobiowe, wieprzowe na gorąco, plasty mięsa pieczonego, gotowanego.	Zupa: na wywarach jarzynowych: chudy rosół, koperkowa, jarzynowa, ziemniaczana, pomidorowa, fasolowa, grochowa – bez wkładki wędzonej, szpinakowa, brokułowa, kapuśniak, ogórkowa itp. Dodatek do zup: makaron, ziemniaki, ryż, kasza, grzanki itp. Mięso: w ciągu 10 dni 7 razy mięso w tym 2 razy w postaci nierozdrobnionej tj.: sztuka mięsa w postaci gotowanej, duszonej bez obsmażania, pieczonej w folii, rękawie, pergaminie itp., 2 razy w postaci rozdrobnionej – pulpet, gulasz, potrawka itp., 3 razy w potrawie półmiesięjnej: risotto, kluski z mięsem itp.	Tylko Dieta cukrzycowa: kefir, maślanka, jogurt naturalny, serek naturalny, jabłko, galaretko drobiowa, pomidor, sok pomidorowy.	Pieczystwo: chleb razowy, żytni, graham, bułka grahamka Tłuszcz: masło/margaryna do pieczenia Dodatki do pieczenia: dieta cukrzycowa: ser twarogowy 1 raz w tygodniu w śniadaniu, w kolacji może występować nie więcej niż dwa razy, pasztecik drobiowy, pasty: z białka jaja, rybna (tylko w okresie zimowym). Wędliny: wieprzowe drobiowe, kiełbaski cienkie drobiowe, wieprzowe na gorąco, plasty mięsa pieczonego, gotowanego. Dieta P/M: dzem, miód, jajko 1 raz w tygodniu, pasztecik drobiowy, pasty: z białka jaja, rybna (tylko w okresie zimowym), twarogowa. Wędliny: wieprzowe drobiowe, kiełbaski cienkie drobiowe, wieprzowe na gorąco, plasty mięsa pieczonego, gotowanego.
	Zastosowane mięsa to :schab wieprzowy, szynka wieprzowa, karczek, topka wieprzowa, udko z kurczaka, wołowina, indyk, filet z kurczaka.		wędliny – wieprzowe drobiowe, kiełbaski cienkie drobiowe, wieprzowe na gorąco, plasty mięsa pieczonego, gotowanego.
	Ryby: w ciągu 10 dni 1 raz (gotowana, pieczona w folii).		Dodatek warzywny: sałata, pomidor, rzodkiewka, papryka, ogórek zielony, kiszony i inne dozwolone. Herbata.
	Zastosowane ryby to: mintaj, morszczuk, dorsz, sola, miruna itp.		

	Sosy: koperkowy, pomidorowy, chrzanowy, musztardowy, itp.		
	Dodatki warzywne: warzywa dozwolone w postaci surówek, gotowane, duszone. Kompot owocowy.		
DIETA BEZGLUTENOWA			
Śniadanie:	Obiad:	Podwieczorek:	Kolacja:
Pieczycwo: bezglutenowe, masło. Dodatki: produkty z oznaczeniami – produkt bezglutenowy!	Zupa: zaplanowana jak dla diety łatwostrawnej bez dodatków zawierających gluten. Dodatek do zup bez glutenu.	Oddział Pediatriczny: produkty z oznaczeniami - produkt bezglutenowy!	Pieczycwo: bezglutenowe, masło. Dodatki: produkty z oznaczeniami – produkt bezglutenowy! Herbata.
	Mięso: w ciągu 10 dni 7 razy mięso w tym 2 razy w postaci nierozdrobnionej tj.: sztuka mięsa w postaci gotowanej, duszonej bez obsmażania, pieczonej w folii, rękawie, pergaminie itp., 2 razy w postaci rozdrobnionej: pulpet, gulasz, potrawka itp., 3 razy w potrawie półmięsnej: risotto, kluski z mięsem itp. Zastosowane mięsa to: schab wieprzowy, chuda, udko z kurczaka, wołowina, indyk, filet z kurczaka, królik, cielęcina – gotowane lub (pieczone w folii, pergaminie rękawie foliowym bez tłuszczu).		
	Ryby: w ciągu 10 dni 1 raz (gotowana, pieczona w folii).		
	Zastosowane ryby to: mintaj, morszczuk, dorsz, sola, miruna itp.		
	Sosy: bez dodatków zawierających gluten: koperkowy, pomidorowy, pietruszkowy, szpinakowy, majerankowy, itp.		
	Dodatki warzywne: warzywa dozwolone w postaci surówek, gotowane. Kompot owocowy.		
DIETA UBOGOENERGETYCZNA			

Śniadanie:		Obiad:		Podwieczorek:		Kolacja:
Pieczyno: razowe, żytnie, Graham. Tuszcza: masło/margarina do pieczenia. Dodatek w postaci: ser twarogowy chudy, dżem, miód, jajko na miękko 1 raz w tygodniu, pasy: z białka jajka, twarogowa, z ryby gotowanej i warzyw.		Zupa: na wywarach jarzynowych: chudy rosół, koperkowa, jarzynowa, ziemniaczana, pomidorowa, szpinakowa, brokułowa, i inne z dozwolonych warzyw. Dodatek do zupy: drobne makarony, ryż, kasze, grzanki, ziemniaki, itp.				Pieczyno: razowe, żytnie, Graham. Tuszcza: masło/margarina do pieczenia. Dodatek w postaci: ser twarogowy chudy, dżem, miód, jajko na miękko 1 raz w tygodniu, pasy: z białka jajka, twarogowa, z ryby gotowanej i warzyw.
Wedliny: wieprzowe chude, drobiowe, plastry mięsa pieczonego w folii, pergaminie rękawie foliowym bez tłuszczu; gotowanego. Dodatek warzywny codziennie: sałata, pomidor, papryka, ogórek, rzodkiewka inne dozwolone.		Mięso: w ciągu 10 dni 10 razy w postaci nierozdrobnionej tj.: sztuka mięsa w postaci gotowanej, duszonej bez obsmażania, pieczonej w folii, rękawie, pergaminie. Zastosowane mięsa to: schab wieprzowy, chuda, udko z kurczaka, wołowina, indyk, filet z kurczaka, królik, cielęcina – gotowane lub (pieczone w folii, pergaminie rękawie foliowym bez tłuszczu).				Wedliny: wieprzowe chude, drobiowe, plastry mięsa pieczonego w folii, pergaminie rękawie foliowym bez tłuszczu; gotowanego. Dodatek warzywny: sałata, pomidor, inne dozwolone. Herbata.
		Dodatki warzywne: warzywa w postaci surówek, gotowane bez tłuszczu. Kompot owocowy.				
DIETA KLEIKOWA WG SCHEMATU						
Śniadanie:	Obiad:	Podwieczorek :	Kolacja:			
I Śniadanie: kleik z ryżu (400 ml, 50g ryżu), Herbata gorzka (250 ml), sucharki (30g)	kleik z kaszy jęczmiennej (400ml, 50g kaszy), herbata gorzka (250ml), sucharki (30g)	herbata gorzka (250ml), sucharki (30g)	kleik z płatków owsianych (400ml, 50g płatków) herbata gorzka (250ml), sucharki (30g)			
II Śniadanie: herbata gorzka (250ml), sucharki (30g)						
DIETY O ZMIENNEJ KONSYSTENCJI: PLYNNA, PAKOWATA, PLYNNA WZMOCNIONA						
Śniadanie:	Obiad:	Podwieczorek :	Kolacja:			

<p>Zmiksowana zupa mleczna z masłem, jajko – 2szt, homogenat Dodatki w postaci serków homo naturalnych, jogurtów naturalnych lub budyni, soki przeciierowe z marchwi, jabłek</p>	<p>Zmiksowana zupa zaplanowana na dietę łatwostrawną z dodatkiem chudego mięsa (filet z kurczaka, indyka, królik), z porcją ziemniaków i warzyw.</p>		<p>Zmiksowana zupa mleczna z masłem, jajko – 2szt lub zmiksowana zupa z jarzyn i mięsa. Dodatki w postaci serków homo naturalnych, jogurtów naturalnych lub budyni.</p>
DIETA BIEGUNKOWA WG SCHEMATU PODANEGO W SZCZEGÓLOWYM OPISIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ROZDZIAŁ NR V DIETA bezreszkowa			
<p>Śniadanie:</p> <p>Sucharki, tapioka, biały ser, jajka na twardo, chude mięsa, wędliny drobiowe, chude ryby, masło, olej, herbata, cukier, miód, galaretki owocowe.</p>	<p>Obiad:</p> <p>Ryba gotowana w galarecie, chude mięso w galarecie, kisiel owocowy.</p>	<p>Podwieczorek:</p>	<p>Kolacja:</p> <p>Sucharki, tapioka, biały ser, jajka na twardo, chude mięsa, wędliny drobiowe, chude ryby, masło, olej, herbata, cukier, miód, galaretki owocowe.</p>