

V den přijetí je podáván po 10:00 hod. bezmasý oběd.
Studené večeře jsou podávány každou středu, v sobotu a neděli.

Byla Vám naordinována: Dieta tekutá - 0

Ordinuje se obvykle na přechodnou dobu. Podává se v prvních dnech po operaci dutiny ústní a jiných částí trávicího systému. Dále při zánětech, onkologických onemocnění, kdy je ztíženo polykání.

Je neplnohodnotná, při dlouhodobějším užívání je vhodné dietu doplnit sippingem, bílkovinnými přísadami a medikamentózně vitamínem C. Veškerá strava je zpracovaná do tekuté podoby, nutnost přecedit a zředit vhodnou tekutinou (vývar, mléko, ...) - polévky, omáčky, kaše, koktejly, nápoje. Odstraňujeme slupky, tuhé části, semínka, zrníčka, kosti, pecky.

Vhodné potraviny:

Libová masa, netučné ryby, z vnitřností játra. Řídké šunkové pěny, pomazánky. Mléko, mléčné výrobky, koktejly (polotučné, nízkotučné) – bez pikantních příchutí. Tuhy, vejce součástí pokrmů. Rohlík, vánočka, piškoty, suchary - v nápoji. Vločky, kroupy – lisovat. Brambory ve formě řídké kaše. Zelenina, ovoce – šťávy, pyré, rosoly, přesnídávky.

Nevhodné potraviny:

Tučná masa, škvarky, slanina, sardinky, zavináče. Ze zeleniny kapusta, cibule, česnek, rajčata, okurky, ředkvičky, křen, čalamády, zelí. Není vhodné ovoce se zrníčky a slupkou – jahody, kiwi, angrešt, rybíz, maliny, brusinky, rebarbora, hroznové víno. Mandle, datle, ořechy, mák.

Donesené potraviny je možno uložit do lednice na oddělení. Potraviny je nutné označit Vaším příjmením a datem uložení (pokud není na potravinách vyznačena doba spotřeby). Uložené potraviny jsou pravidelně kontrolovány. Nemocnice si vyhrazuje právo na likvidaci nesprávně označených potravin.

V den přijetí je podáván po 10:00 hod. bezmasý oběd.
Studené večere jsou podávány každou středu, v sobotu a neděli.

Byla Vám naordinována: Dieta kašovitá šetřící - 1

Ordinuje se při zhoršeném kousání a polykání, po operaci trávicího traktu a dutiny ústní, při zánětech jícnu, při vředové chorobě žaludku nebo duodena v období ataky.

Je biologicky i energeticky plnohodnotná a lze ji podávat dlouhodobě. Strava je lehce stravitelná, nenadýmavá, ne příliš kořeněná. Odstraňujeme slupky, tuhé části, pecky, zrníčka, kosti, zamezujeme tvorbě kůrky. Pokrmy se upravují do kašovité podoby – mletím, lisováním, mixováním.

Vhodné potraviny:

Libová masa, netučné ryby, z vnitřností játra. Šunkové pěny, pomazánky. Mléko, mléčné výrobky, koktejly (polotučné, nízkotučné) – bez pikantních příchutí. Tuhy, vejce součástí pokrmů. Bílé pečivo. Vločky, kroupy – lisovat. Brambory ve formě kaše, lisované. Zelenina, ovoce – šťávy, pyré, rosoly, přesnídávky.

Nevhodné potraviny:

Tučná masa, škvarky, slanina, sardinky, zavináče. Ze zeleniny kapusta, cibule, česnek, rajčata, okurky, ředkvičky, křen, čalamády, zelí. Není vhodné ovoce se zrníčky a slupkou – jahody, kiwi, angrešt, rybíz, maliny, brusinky, rebarbora, hroznové víno. Mandle, datle, ořechy, mák.

Dieta kašovitá - R (R/9 – diabetická kašovitá)

Dieta se ordinuje u pacientů, kteří mají potíže s konzumací běžné stravy – potíže s kousáním, polykáním. Není však nutná šetřící úprava stravy

Dieta je energeticky i biologicky plnohodnotná a vše je upraveno do kašovité podoby.

Donesené potraviny je možno uložit do lednice na oddělení. Potraviny je nutné označit Vaším příjmením a datem uložení (pokud není na potravinách vyznačena doba spotřeby). Uložené potraviny jsou pravidelně kontrolovány. Nemocnice si vyhrazuje právo na likvidaci nesprávně označených potravin.

V den přijetí je podáván po 10:00 hod. bezmasý oběd.
Studené večere jsou podávány každou středu, v sobotu a neděli.

Byla Vám naordinována: Dieta šetřící - 2

Dieta se indikuje při chorobách trávicího traktu s dlouhodobým průběhem – chronický zánět žaludku, vředová choroba žaludku a duodena, záněty tenkého a tlustého střeva, funkční dyspepsie, resekce žaludku.

Dieta je biologicky i energeticky plnohodnotná, má šetřící charakter, je lehce stravitelná, nenadýmavá, s omezením tuku, bez dráždivého koření. Odstraňujeme nestravitelné části potravy a tuhé části prolisujeme, rozmixujeme. Z technologické úpravy volíme dušení, vaření, smažení nepoužíváme.

Vhodné potraviny:

Libové maso, netučné ryby, z vnitřností játra. Brambory, bílá rýže, jemný houskový knedlík. Pečivo volíme bílé. Vánočka, piškoty, piškotové těsto, pudíng, krupice, ovesné vločky. Šunka, šunkový salám, dietní párky. Vejce neupravená na tuku. Mléčné výrobky do 30 % tuku, polotučné, nízkotučné mléko a kefíry. Med, džem bez peviček. Ovoce bez tuhých slupek, pecek, zrníček. Zelenina nenadýmavá – kořenová, špenát, hlávkový salát, čínské zelí, rajče, dýně, zelený hrášek, fazolka, červená řepa, květák. Koření – kmín, majoránka, malé množství sladké papriky, vegety, nového koření.

Nevhodné potraviny:

Sádlo, slanina, škvarky, přepalované tuky. Tučná masa, kaviár, sardinky, rybí konzervy a saláty. Luštěniny, zelí, kapusta, kyselé zelí, ořechy, mák. Ostré a dráždivé koření. Ostružiny, rybíz, angrešt. Alkohol, zrnková káva, čokoláda ve větším množství, sycené minerální vody.

Donesené potraviny je možno uložit do lednice na oddělení. Potraviny je nutné označit Vaším příjmením a datem uložení (pokud není na potravinách vyznačena doba spotřeby). Uložené potraviny jsou pravidelně kontrolovány. Nemocnice si vyhrazuje právo na likvidaci nesprávně označených potravin.

V den přijetí je podáván po 10:00 hod. bezmasý oběd.
Studené večere jsou podávány každou středu, v sobotu a neděli.

Byla Vám naordinována: Dieta s omezením tuků - 4

Dieta se indikuje při chorobách žlučníku a pankreatu po odeznění akutního stadia, na přechodnou dobu po operaci žlučníku, při snížené funkční schopnosti pankreatu, na přechodnou dobu po virovém zánětu jater.

Dieta je biologicky i energeticky plnohodnotná. Obsah tuků je snížen (volné tuky 30g, součástí pokrmu 25g) a zcela se vylučují přepalované tuky a potraviny s vyšším obsahem cholesterolu. Zvýšená pozornost se věnuje snášenlivosti mléka. Z technologických úprav volíme dušení, vaření, pečení ve vodní lázni. Smažení zakázáno.

Vhodné potraviny:

Maso libové, netučné ryby. Uzeniny – drůbeží šunka, šunkový salám, šunková pěna. Mléčné výrobky s nízkým obsahem tuku, sýry do 30 % tuku. Žloutek maximálně 1x za týden – ne jako samostatný pokrm. Přílohy z bílé mouky, vánočka, piškoty, puding, krupice, brambory, bílá rýže, těstoviny, houskový knedlík. Těsta piškotové, sněhové, tvarohové. Ovoce – jablka, meruňky, banán, pomeranče. Kompotované třešně, švestky, dýně, ryngle. Zelenina – hlávkový salát, celer, mrkev, fazolka, hrášek, červená řepa, kedlubna. Z koření majoránka, vývar z kmínu, bobkového listu, citronová šťáva, vývar z hub.

Nevhodné potraviny:

Tučná masa a ryby, sádlo, škvarky, uzeniny. Kaviár, sardinky, rybí konzervy a saláty. Luštěniny, zelí, kapusta, kyselé zelí, ořechy, mák. Ostré a dráždivé koření. Ostružiny, rybíz, angrešt. Alkohol, zrnková káva, čokoláda, sycené minerální vody.

Dieta s přísným omezením tuků - 4S

Dieta s přísným omezením tuků se podává pacientům v akutním stadiu infekční žloutenky, první dny po žlučnickovém záchvatu, pacientům s akutní pankreatitidou. Po odeznění akutního stadia co nejdříve se předepisuje dieta č. 4, nebo zařazují bílkovinné přídavky. Jedná se převážně o sacharidovou dietu bez masa a vaječných žloutků s omezením mléčných bílkovin a naprostým vyloučením volného tuku.

Donesené potraviny je možno uložit do lednice na oddělení. Potraviny je nutné označit Vaším příjmením a datem uložení (pokud není na potravinách vyznačena doba spotřeby). Uložené potraviny jsou pravidelně kontrolovány. Nemocnice si vyhrazuje právo na likvidaci nesprávně označených potravin.

V den přijetí je podáván po 10:00 hod. bezmasý oběd.
Studené večeře jsou podávány každou středu, v sobotu a neděli.

Byla Vám naordinována: dieta s omezením zbytků - 5

Dieta se indikuje u chronických průjemových onemocnění, zánětu tlustého střeva, při akutním střevním kataru v období ústupu průjmu.

Dieta je po stránce energetické plnohodnotná. Pokud je třeba nahradit zvýšené ztráty bílkovin, ke kterým může docházet při průjmech, ordinuje se bílkovinný přídatek. Často je nutná medikamentózní suplementace vitamínu C vzhledem k zúženému výběru ovoce a zeleniny. Největší pozornost je věnována snížení obsahu nestravitelných látek – vláknina, slupky, jádérka, která dráždí střevo k větší peristaltice. Omezuje se dráždivé koření a přepalované tuky. Při dietě omezujeme i podávání mléka, které u některých osob při vzniku průjmu spolu působí. Z technologických úprav volíme vaření, dušení, pečení ve vodní lázni, v páře, alobalu – zamezujeme tvorbě kůrky.

Vhodné potraviny:

Libová masa, netučné ryby, šunkový salám, šunka, dietní párky. Tuk v přiměřeném množství – aby nedocházelo k podpoře průjmů. Vejce - ne na tuku. Mléko a mléčné výrobky dle individuální snášenlivosti (vhodné zakysané mléčné výrobky). Bílé pečivo, piškoty, vánočka, houskový knedlík, bramborový knedlík, bílý rýže, těstoviny, brambory, kaše, ovesné vločky lisované, med. Těsta piškotové, tvarohové, odpalovaná, pudíng, suchary. Zelenina - špenát, mrkev, celer, hlávkový salát krájený, rajčatová šťáva a protlak. Ovoce – oloupané jablko, banán, pyré, rosoly, džusy, šťávy, džemy (bez peček). Koření – mletý kmín, vývar z kmínu, kopr, vanilka, petrželka.

Nevhodné potraviny:

Tučná masa, ryby, zeli, luštěniny, sádlo, škvarky. Sardinky, rybí konzervy, saláty. Pečivo celozrnné, ořechy, mák. Ostré a dráždivé pokrmy. Ovoce a zelenina hůře stravitelná s obsahem semen či pecek. Alkohol, zrnková káva.

Donesené potraviny je možno uložit do lednice na oddělení. Potraviny je nutné označit Vaším příjmením a datem uložení (pokud není na potravinách vyznačena doba spotřeby). Uložené potraviny jsou pravidelně kontrolovány. Nemocnice si vyhrazuje právo na likvidaci nesprávně označených potravin.

V den přijetí je podáván po 10:00 hod. bezmasý oběd.
Studené večere jsou podávány každou středu, v sobotu a neděli.

Byla Vám naordinována: Dieta nízkobílkovinná - 6

Dieta se indikuje pacientům s chorobami ledvin, kdy je třeba omezit příjem bílkovin – akutní a chronické onemocnění ledvin.

Hlavní zásadou je omezit příjem bílkovin přibližně na 50g denně. Ve stravě je důležité upřednostňovat bílkoviny živočišného původu, které obsahují důležité esenciální mastné kyseliny. Vhodné jsou také brambory, které tyto esenciální kyseliny také obsahují. Rostlinné bílkoviny se omezují, a proto zařazujeme nízkobílkovinné pečivo a chléb. Dieta se připravuje bez soli, můžeme přisolit pokud se nevyskytují otoky. Při dlouhodobém podávání diety je nutná medikamentózní suplementace železa a vápníku. Strava je rozdělena do 6 denních jídel. V případě přetrvávajícího snižování funkce ledvin je třeba převést nemocného na speciální nízkobílkovinné diety. Vhodné také smažení, opékání pro lepší chuť.

Vhodné potraviny:

Vepřové, telecí, hovězí, drůbeží, filé z tresky, libová šunka. Mléko, mléčné výrobky, zakysané mléčné výrobky. Vejce do pokrmů, samostatně. Sladké pokrmy. Ovoce a zelenina bez omezení. Nízkobílkovinné pečivo a mouky. Brambory, krokety, hranolky, rýže, těstoviny, knedlíky, halušky, krupice, vločky, solamyl, kukuřičný škrob. Med, džem, mák. Česnek, cibule, bobkový list, majoránka, muškátový květ, tymián, sladká paprika. Máslo (pozor na obsah NaCl), olej, margaríny.

Nevhodné potraviny:

Vnitřnosti, uzeniny. Vývary z masa a kostí. Luštěniny, sladké a celozrnné pečivo. Tavené a prosolené sýry. Výrobky ve slaném nálevu a konzervy. Pálivé koření.

Donesené potraviny je možno uložit do lednice na oddělení. Potraviny je nutné označit Vaším příjmením a datem uložení (pokud není na potravinách vyznačena doba spotřeby). Uložené potraviny jsou pravidelně kontrolovány. Nemocnice si vyhrazuje právo na likvidaci nesprávně označených potravin.

V den přijetí je podáván po 10:00 hod. bezmasý oběd.
Studené večeře jsou podávány každou středu, v sobotu a neděli.

Byla Vám naordinována: Dieta diabetická - 9

Dieta se indikuje při I. A II. typu diabetes mellitus.

Jedná se o základní léčebný prostředek diabetika, cílem je rozdělení jídla do 6 denních dávek a zajistit tak rovnoměrný přísun sacharidů a zamezit jejich kolísání, proto je nutné se pravidelně stravovat a odvažovat sacharidové pokrmy (přílohy, pečivo). Dieta je plnohodnotná, celoživotní. Ze stravy se zcela vylučuje cukr a med. Nepostradatelnou součástí je vláknina a polysacharidy – zabrání rychlému vzestupu hladiny krevního cukru. Z technologických úprav se nedoporučuje příliš často smažit, omezené je také zahušťování.

Dieta je limitovaná odlišným množstvím sacharidů, ordinuje se:

9/175 - 175g S

9 - 225 g S

9/275 - 275 g S

Vhodné potraviny:

Libová masa, ryby několikrát týdně. Uzeniny s nižším obsahem mouky a tuku. Mléko a mléčné výrobky nízkotučné. Vejce do pokrmů, samostatně. Přílohy odvažovat – brambory, rýže, těstoviny, knedlíky (méně často). Pečivo tmavé, celozrnné. Ovoce, zelenina, dia kompoty, dia nálevy. Luštěniny vhodné pro vysoký obsah vlákniny, nutno však odvážit. Neslazené nápoje. Koření všechny druhy. Ořechy.

Nevhodné potraviny:

Tučná masa, uzeniny s vysokým podílem mouky a tuku. Sladká jídla, veškerá jídla s obsahem cukru. Sušené ovoce, kompoty slazené, sladkokyselé nálev. Smažené příkrmy. Slazené nápoje, alkohol.

Dieta č. 9S - diabetická šetřící

Indikuje se u diabetiků s chorobami zažívacího traktu.

Pacient se stravuje dle zásad šetřící diety č. 2, je zde vyloučen cukr a nutnost odvažování příloh a pečiva.

Donesené potraviny je možno uložit do lednice na oddělení. Potraviny je nutné označit Vaším příjmením a datem uložení (pokud není na potravinách vyznačena doba spotřeby). Uložené potraviny jsou pravidelně kontrolovány. Nemocnice si vyhrazuje právo na likvidaci nesprávně označených potravin.

V den přijetí je podáván po 10:00 hod. bezmasý oběd.
Studené večere jsou podávány každou středu, v sobotu a neděli.

Byla Vám naordinována: Dieta redukční - 8

Dieta je určena pacientům s obezitou či nadváhou. Nejen obezita, ale i nadváha zvyšuje riziko kardiovaskulárních chorob a rakoviny. Tělesná hmotnost je posuzována dle BMI (Body Mass Index). V jídelníčku dbáme na rozdělení do 6 denních jídel denně. Stravovat se co 2 až 3 hodiny v menších porcích. Jíst pomalu, pořádně kousat a během jídla udělat malé přestávky. Poslední jídlo by se mělo konzumovat nejlépe 2 hodiny před spánkem. Při rovnoměrném rozdělení energie během celého dne nedochází k velkým výkyvům lipemie a glykémie. Strava by měla mít antisklerotický charakter s dostatkem vlákniny, vitamínů a minerálních látek. V dietě se snažíme o snížení zásobního tuku a ne o ztrátu aktivní tělesné hmoty (svalů). Dále je důležité dbát na snížení kuchyňské soli. Nadbytek soli vede ke zvyšování krevního tlaku s tvorbou otoků. Důležitý je dostatek tekutin a ještě důležitější pohyb. Volíme vaření, dušení, pečení bez tuku, alobalu, zapékání, v konvektomatu, na teflonu. Nezahušťovat vůbec nebo jen malým množstvím mouky (5-10g mouky), lépe zeleninou, bramborem.

Vhodné potraviny:

Libová masa, libové ryby (alespoň 2x týdně), uzeniny s nižším obsahem mouky a tuku. Mléko a mléčné výrobky nízkotučné. Vejce do pokrmů, samostatně – nezařazovat příliš pro vysoký obsah cholesterolu. Celozrnné pečivo. Přílohy omezovat – brambory, rýže, celozrnné těstoviny, kuskus, pohanka, jáhly. Rostlinné tuky, olivový olej (max. 30g denně). Veškerá zelenina a ovoce, zařazujeme často. Z tekutin nejvhodnější čistá voda, bylinné čaje, ovocné čaje, neslazené minerální vody, zeleninové šťávy, ředěné ovocné šťávy. Ořechy nepražené v menším množství.

Nevhodné potraviny:

Tučná masa, uzené, vnitřnosti. Smažená jídla, sladká jídla. Majonézy, smažená vejce. Bílé pečivo, sladké a tučné pečivo, knedlíky. Džemy, marmelády, kompoty, kandované, sladkokyselé nálevy. Slazené nápoje, káva, alkohol, sirupy.

Donesené potraviny je možno uložit do lednice na oddělení. Potraviny je nutné označit Vaším příjmením a datem uložení (pokud není na potravinách vyznačena doba spotřeby). Uložené potraviny jsou pravidelně kontrolovány. Nemocnice si vyhrazuje právo na likvidaci nesprávně označených potravin.

V den přijetí je podáván po 10:00 hod. bezmasý oběd.
Studené večeře jsou podávány každou středu, v sobotu a neděli.

Byla Vám naordinována: Dieta s omezením purinových látek - OPL

Dieta je indikována u pacientů s revmatickým onemocněním DNA. Jedná se o poruchu metabolismu kyseliny močové, která se následně hromadí v krvi a tkáni (především klouby), kde krystalizuje. Při akutním dnavém záchvatu se doporučuje hladovka 1-2 dny s dostatkem tekutin. Poté postupně zařazovat suchary, kaše, dušená zelenina.

V dietě se omezují purinové látky. Při dodržování diety je důležitá pravidelnost ve stravě, nepřejídat se. Z technologických postupů volíme vaření ve vodě, dušení, pečení bez tuku, v alobalu, teflonu. Důležitý pitný režim 2-3 litry tekutin denně.

Vhodné potraviny:

Libová masa, ryby (do 100g max. 4x týdně). Zahuštění na sucho opraženou moukou. Pečivo tmavé, celozrnné. Přílohy veškeré. Mléko a mléčné výrobky (sýry do 30% tuku). Ovoce a zelenina v dostatečném množství (ovo – lakto - vegetabilní strava). Vejce samostatně i do pokrmů. Bylinné čaje, neslazené minerální vody, čistá voda.

Nevhodné potraviny:

Nadměrná konzumace masa a ryb, tučná masa, vnitřnosti, tučné uzeniny. Vývary z masa, kostí, kůží. Sardinky, ryby v konzervě. Zásmažky, jíšky. Luštěniny, zelí, špenát, kapusta, hrášek, sója, ořechy, droždí, houby. Sladká jídla, sladkosti. Slané výrobky. Káva, alkohol. Ostré koření.

Donesené potraviny je možno uložit do lednice na oddělení. Potraviny je nutné označit Vaším příjmením a datem uložení (pokud není na potravinách vyznačena doba spotřeby). Uložené potraviny jsou pravidelně kontrolovány. Nemocnice si vyhrazuje právo na likvidaci nesprávně označených potravin.