

## Charakteristika:

---

Diéta s obmedzením tukov je doporučená pri ochoreniach žlčníka a pankreasu. Na prechodný čas sa predpisuje pri vírusovom zápale pečene.

## Výber potravín:

---

**Polievky:** zelerová, droždiová, hovädzia, kalerábiková, rascová, mrkvová, ragú, paradajková, rybacia, vložková, špenátová, zeleninová.

**Závarky do polievok:** ryža, cestovina, krupicové halušky, krupica

**Nápoje:** džús, čaj, biela káva, mlieko

**Prilohy:** zemiaky, zemiaková kaša, suchárová knedľa, ryža, tarhoňa, cestoviny

**Mäsa:** hovädzie dusené, hovädzie na mrkve, hovädzí guláš, hovädzie na zeleri, hovädzie plátky bratislavské, hovädzie plátky na pretlaku, hovädzí závitok, telacie dusené, telacie pečené, bravčová prírodná roštenka, bravčové na zelenine

**Mleté mäsa:** mäsové kroketky, mäsový nákyp, mäsový puding, dusená sekaná

**Ryby:** dusený kapor, dusené filé, filé zapečené s bešamelom, varený kapor, kapor na modro

**Hydina:** dusené kurča, kurča na zelenine, pečené kurča

**Polomäsité pokrmy:** nákyp so šunkou, mäsovo - zeleninové rizoto, šunková sadlina, zapekaná cestovina s mäsom a syrom, mäsové špagety



**Bezmäsité pokrmy:** syrový nákyp, rezance s nízkotučným tvarohom, zeleninové rizoto, noky s nízkotučným tvarohom, zeleninové karbonátky, zeleninový nákyp, špagety s kečupom a syrom

**Bezmäsité sladké pokrmy:** krupicová kaša, ryžová kaša, kaša z ovsených vločiek, tvarohový nákyp, krupicový nákyp, ryžový nákyp, rezance s krupicou, ovocná žemlovka, žemlovka s tvarohom, piškótové kocky s vanilkovým krémom

**Zelenina:** dusená fazuľka, dusená mrkva, dusený špenát, dusená koreňová zelenina

**Prívarky:** zemiakový, tekvicový, fazuľkový, mrkvový, šalátový, špenátový, zeleninový

**Omáčky:** citrónová, kôprová, meráno, ovocná, paradajková

**Múčniky:** piškótová bublanina, bielkový chlebiček, pečené jablká, vanilkový krém, tvarohový krém, detské piškóty, linecké kolieska, piškótová roláda plnená džemom

**Kompóty, ovocie:** banány, broskyne, grep, jablká, mandarínky, pomaranče, jablkový kompót, broskyňový kompót, mandarínkový kompót, višňový kompót, čerešňový kompót

**Raňajky a desiata:** jogurt, dusené kurča, diétne párky, hydinové párky, diétna sekaná, diétna saláma, šunková saláma, šunka, šunková nátierka, tvarohová nátierka, syrová nátierka, mäsová nátierka, termix, jogurtové mlieko, acidofilné mlieko, šľahaný tvaroh, džem, med, vianočka, starší chlieb, staršie pečivo, jablkový závin

## Nevhodné potraviny:

---

**Mäsa:** masné mäsa, hus, kačka, baranina, masné ryby, kyslé ryby, rybíe konzervy, zverina, vyprážené mäsa, vnútornosti

**Zelenina:** kel, kapusta, hrach, fazuľa, šošovica, paprika, zelenina nakladaná v octovom náleve, kyslá kapusta, uhorky, cesnak, cibuľa, reďkovka, čalamáda

**Ovocie:** ríbezle, egreše, rebarbora, jahody, maliny, čučoriedky, hrušky, slivky, černice, brusnice, hrozno, figy, datle, orechy, oriešky, mak

**Múčniky:** čerstvé kysnuté pečivo a múčniky, lístkové cesto a múčniky, odpaľované a vyprážené cestá

**Alkoholické nápoje:** destiláty, víno, pivo  
**Iné:** silná zrnková káva, kakao, čokoláda, mrazené torty, zmrzliny, šľahačka, smotana

## Jedálny lístok:

---

### 1. deň

R: starší biely chlieb, maslo, šunka, čaj

D: detská výživa, keks

Ob: polievka kostová s cestovinou, dus. kura-cie stehno, zemiaky varené, mrkvový šalát

Ol: ovocie

V: rezance s tvarohom, acidofilné mlieko

### 2. deň

R: staršie biele pečivo, medové maslo, biela káva

D: ovocný jogurt

Ob: polievka ragú, ryžový nákyp, čerešňový kompót

Ol: džús

V: zapekaný karfiol so syrom, varené zemiaky, hlávkový šalát

### 3. deň

R: starší biely chlieb, maslo, hydínové párky, čaj

D: vanilkový krém, piškóty

Ob: polievka mrkvová s liatym cestom, mäsovo - zeleninové rizoto, cviklový šalát

Ol: ovocie

V: zemiakový prívarok, dusená sekaná, starší biely chlieb

## Technologická úprava:

---

Osobitnú pozornosť venujeme výberu vhodných tukov. Najvhodnejšie sú repkový a olivový olej a rastlinné tuky. Tuk pridávame až do hotových pokrmov. Z technologických postupov používame varenie, dusenie a pečenie. Pokrmu zahusťujeme nasucho opožnou múkou alebo zátrepkou. Pri príprave pokrmov obmedzujeme používanie všetkých potravín s vyšším obsahom tukov.

Ak máte akékoľvek otázky,  
radi Vám ich zodpovieme

### Nutriční terapeuti

Rastislavova 43, Košice

tel. - 055/615 2874

email - dietne.sestry@unlp.sk

Tr. SNP 1, Košice

tel. - 055/640 3210

email - dietne.sestry.snp@unlp.sk

---

### Univerzitná nemocnica L. Pasteura Košice

tel. - 055/615 3111

email - unlp@unlp.sk

www.unlp.sk

#chranimevasezdravie

Sledujte nás:    

Vydanie 08/2024



# Diéta č. 4 s obmedzením tuku

