

DIETA BOGATOBIAŁKOWA - ALERGENY (12-18.10.2024.R.)

Sobota 12.10.2024 r	Niedziela 13.10.2024	Poniedziałek 14.10.2024	Wtorek 15.10.2024	Środa 16.10.2024	Czwartek 17.10.2024	Piątek 18.10.2024
ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE
<p>Platki ryżowe na mleku 300g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 16,6g Ser biały 100g Ogórek kiszony 70g, pomidor 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 4, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Jogurt naturalny skyr 150g (7)</p>	<p>Platki orkiszowe z mlekiem 300g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 16,6g Pasta rybna z tuńczykiem 60g Ser żółty 40g, papryka 50g; Ogórek 70g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Kiwi 100g (7)</p>	<p>Platki owsiane na mleku 300g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 16,6g Pietruszka gotowana 100g, kielki brokoitu 10g; Salata 10 g Polędwica sopocka 60g Pasta z czerwonej fasoli (60g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Budyń jaglany 150g</p>	<p>Platki jęczmienne na mleku 300g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 16,6g Salatkaryżowa z kurczakiem 120g Pomidorki koktajlowe 40g, brokuł gotowany 80 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Jabłko 120g,</p>	<p>Ryż basmati na mleku 300g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 16,6g Pasta z czerwonej soczewicy 60g; Pasztet pieczony 40g; Dynia gotowana 110g, sałata lodowa 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9, 11)</p> <p>II ŚNIADANIE Ciastka maślane 50g (1, 7)</p>	<p>Platki jaglane na mleku 300g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 16,6g Polędwica z piersi kurczaka 40g Ser żółty (40g) Cukinia grillowana z ziołami 80g, pomidorki koktajlowe 40g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Sok przecierowy marchwiowo-bananowy (200g) (9)</p>	<p>Kasza owsiana na mleku 300g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 16,6g Dżem 60g Pomidor 120g, sałata 10g serek wiejski w kubeczku 200 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Bułka pszenna z pastą z fasoli i ogórek świeży 1 sz. (1.7)</p>
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
<p>Zupa marchewkowa z lanymi kluseczkami 400g pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 160g Kasza gryczana 200g burak gotowany w plasterach z sosem vinegret 150g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Ciasto jogurtowe 80g (1,3,7)</p>	<p>Rosół z makaronem durum marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki 300g Schab pieczony z ziołami polany sosem warzywnym 160g kapusta gotowana 150g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Kefir 150g (7)</p>	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami 400g Duszona pierś z kurczaka w sosie jogurtowo-musztardowym z zielonym groszkiem 140g Kasza kuskus 200g Surówka z marchewki, jabłka, seleraz orzechami 120g Kompot 250 ml (1, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Melon 150 g</p>	<p>Zupa fasolowa 400g Pierogi z mąki pszennej z mięsem drobiowo-wieprzowym gotowane 250g Salata lodowa z pomidorem i vinegretem 150 g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Jogurt skrzowocowy 150g (7)</p>	<p>Zupa brokułowa bez mąki i śmietany z grzankami 400g Ziemniaki gotowane 300g z jajem sadzonym (2szt) Salata z jogurtem naturalnym (150g) Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Maślanka owocowa 250 ml</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem 400g Ryż z warzywami i kurczakiem 350g Fasolka szparagowa 150g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK serek homogenizowany 150g (7)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem 400g Ziemniaki 300g Filet z miruny gotowany na parze z natką pietruszki 150 g Surówka z kapusty pekińskiej 150g Kompot 250 ml (1, 3, 4, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Jogurt naturalny 150g +Gruszka 100g</p>
KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
<p>Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 16,6g Polędwica wieprzowa luksusowa 60g Pomidor 100g, sałata 10g Jajko gotowane (60g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p>	<p>Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 16,6g Ser biały 80g Rzodkiewka 100g, ogórek 40g Szynka z indyka 40g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p>	<p>Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Pasztet pieczony 90g Pomidor 100g, roszponka 10g, Szynka wiejska 40g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p>	<p>Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 16,6g szynka wieprzowa 60g Jajko gotowane z majonezem i szczypiorkiem 1 szt marchewka gotowana 80g, sałata lodowa 20 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p>	<p>Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 16,6g Ser biały 100g Rzodkiewka 40g, szczypiorek 10g Pomidor 70 g Polędwica z indyka 40g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p>	<p>Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 16,6g Pasta jajeczna 80g ogórek świeży 100g Szynka delikatesowa z kurczaka 40g, kielki lucerny 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7)</p>	<p>Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 16,6g Tradycyjna sałatka jarzynowa 100g, papryka zielona 100g ser żółty 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1,3, 7, 9)</p>

Każde danie może zawierać śladowe ilości każdego z alergenów, który znalazł się tam w sposób przypadkowy, np. procesie produkcji.

Składniki dań wraz z recepturami dostępne są u dietetyka szpitala.

K:2352.4/B:110.5 T:80.3/WP:275.8 F:30.6/WW:27.1	K:2369.1/B:109.8 T:77.1/WP:290.6 F:31.6/WW:29.0	K:2389.8/B:113.1 T:76.7/WP:284.9 F:35.7/WW:28.1	K:2402.4/B:106.2 T:84.7/WP:285.6 F:28.7/WW:28.2	K:2407.1/B:110.7 T:74.7/WP:295.9 F:48.2/WW:29.2	K:2395.9/B:105.5 T:71.1/WP:312.9 F:30.5/WW:31.1	K:2342.8/B:119.1 T:75.9/WP:279.8 F:26.4/WW:27.6
---	---	---	---	---	---	---

ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne,
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne,
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne,
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą),
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
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/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio o spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
13. Łubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.

Każde danie może zawierać śladowe ilości każdego z alergenów, który znalazł się tam w sposób przypadkowy, np. procesie produkcji.

Składniki dań wraz z recepturami dostępne są u dietetyka szpitala.