

DIETA ŁATWOSTRAWNA - ALERGENY (03-09.02.2024R.)

Sobota 03.02.2024 r	Niedziela 04.02.2024	Poniedziałek 05.02.2024	Wtorek 06.02.2024	Środa 07.02.2024	Czwartek 08.02.2024	Piątek 09.02.2024
ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE
Platki ryżowe na mleku 200g Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Pasta mięsna 100g cukinia lodowa na parze 130g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 4, 7)	Platki orkiszowe z mlekiem 200g Seler gotowany z bazylią 120g Pasta rybna z tuńczykiem 100 g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Platki owsiane błyskawiczne na mleku 200g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Pomidor bez skórki 120 g Kiełki brokuła 10 g Polędwica sopocka 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Platki ryżowe na mleku 200g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Pomidor bez skórki 120 g Kiełki brokuła 10 g Salata 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Ryż kasza na mleku 200g Dyńa gotowana 100g Cykorja 10 g Paszтет pieczony 80g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Platki jaglane na mleku 200g Cukinia na parze z ziołami i koperkiem 130g Polędwica z piersi kurczaka 60g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Kluski lane na mleku 200g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Dżem 60g serek wiejski 100g Pomidor bez skórki 80g Sok wielowarzywny 150 ml herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)
II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE
Jogurt naturalny 150g (7)	Masłanka owocowa 150g (7)	Budyń jaglany bez cukru 150g	Kisiel owocowy 150 g	Ciastka maślane 50g (1, 7) (1, 7)	Smoothie owocowe 100% owoców (7)	Bułka pszenna z pastą z fasoli i ketchupem 1 szt (1,7)
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
Zupa marchewkowa z lanymi kluseczkami z mąki pszennej 400g pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 140g Kasza jęczmienna 200g Burak gotowany w plasterach z sosem vinegret 170g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Rosół z makaronem durum, marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki 200g Schab pieczony z ziołami polany sosem warzywnym 140g Salata z jogurtem 100g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa ogórkowa bez śmietany i mąki z ziemniakiem 400g Duszona pierś z kurczaka w sosie z zielonym groszkiem 140g Kasza kus kus 200g Surówka z dyni i marchewki, jabłka 150g Kompot 200 ml (1, 7, 9)	Zupa fasolowa bez śmietany i mąki 400g Naleśniki z serem na słodko 150g Naleśniki ze szpinakiem 150g Salata lodowa z pomidorem i vinegretem 150 g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa brokułowa z ziemniakami 400g Makaron z leczo warzywnym i szynką wieprzową 300g Tagiatelle warzywne 150g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa pieczarkowa bez mąki z makaronem durum 400g Ryż z warzywami i kurczakiem 300g Fasolka szparagowa 150 g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa pomidorowa z makaronem bez śmietany 400g Ziemniaki 200g pulpety rybne w sosie koperkowym 140g salata z jogurtem naturalnym 150g Kompot 200 ml (1, 3, 4, 7, 9)
Podwieczorek dla dzieci Biszkopty	Podwieczorek dla dzieci budyń 140g	Podwieczorek dla dzieci sok owocowy	Podwieczorek dla dzieci Kisiel	Podwieczorek dla dzieci chrupki kukurydziane	Podwieczorek dla dzieci galaretki owocowa	Podwieczorek dla dzieci jabłko na parze
Podwieczorek dla dorosłych chałka z kruszonką 80g (1,7)	Podwieczorek dla dorosłych banan 100g	Podwieczorek dla dorosłych Melon 150g	Podwieczorek dla dorosłych Wafeleryżowe 30 g z dżemem 30g	Podwieczorek dla dorosłych Jabłko gotowane na parze 100g	Podwieczorek dla dorosłych serek homogenizowany 150g	Podwieczorek dla dorosłych Mus gruszkowy 100g
KOLACJA sobota 03.02.2024	KOLACJA niedziela 04.02.2024	KOLACJA poniedziałek 05.02.2024	KOLACJA Wtorek 06.02.2024	KOLACJA Środa 07.02.2024	KOLACJA Czwartek 08.02.2024	KOLACJA Piątek 09.02.2024
Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Polędwica wieprzowa luksusowa 60g Pomidor bez skórki 120g Natka pietruszki 10 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Masło 16,6g Szynka z indyka 60g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Marchewka gotowana z koperkiem 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1,7)	Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Paszтет pieczony 80g Cukinia gotowana z bazylią 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Polędwica z indyka 30g Jajko gotowane na miękko 1 szt. Seler na parze z koperkiem 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3)	Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Białe ser 100g Pomidor bez skórki z natką pietruszki 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Pasta jajeczna z jogurtem naturalnym 100g Buraki na parze 120 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7)	Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Salata jarzynowa z jogurtem naturalnym 100g Salata 15 g ser żółty 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)

K:2304.1/B:95.2
T:75.7/WP:288.5
F:31.0/WW:28.5

K:2314.1/B:98.2
T:73.8/WP:296.6
F:32.5/WW:29.6

K:2374 /B:97
T:64.1 /WP:286.7
F:37.7/WW:28.6

K:2369.5/B:93.8
T:71.6/WP:319.6
F:27.3/WW:31.8

K:2235.3/B:92.7
T:75.9/WP:274.4
F:33.7/WW:27.2

K:2387.8/B:92.2
T:69.8/WP:329.2
F:27.8/WW:32.7

K:2156.3/B:101.4
T:66.1/WP:273.4
F:24.7/WW:27.1

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.

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.

