

DIETA ŁATWOSTRAWNA 23.11-27.11.2024r. (ALERGENY)

Sobota 23.11.2024	Niedziela 24.11.2024	Poniedziałek 25.11.2024	Wtorek 26.11.2024	Środa 27.11.2024
<p>ŚNIADANIE</p> <p>Płatki ryżowe z mlekiem 300g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Ogonówka 60g Dynia gotowana 120g Natka pietruszki 5 g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka</p>	<p>ŚNIADANIE</p> <p>Płatki jaglane z mlekiem 300g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Pasta z soczewicy 100g Burak gotowany plastry 120g Rukola 10 g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka <u>1,3,7,9</u></p>	<p>ŚNIADANIE</p> <p>Płatki owsiane błyskawiczne na mleku 300g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Twarożek ze szczypiorkiem 100g Pomidor bez skórki 120 g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka <u>1,7</u></p>	<p>ŚNIADANIE</p> <p>Płatki owsiane na mleku 300g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Dżem 30g Ser żółty 30g Masło 16,6g Marchew gotowana z natką pietruszki 120g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka <u>Zupa dla oddziału dziecięcego:</u> kasza manna na mleku <u>1,7,9</u></p>	<p>ŚNIADANIE</p> <p>Płatki owsiane na mleku 300g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Polędwica wieprzowa luksusowa 60g Mix warzyw gotowanych 120g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka <u>Zupa dla oddziału dziecięcego:</u> płatki kukurydzyne na mleku <u>1,7</u></p>
<p><u>II ŚNIADANIE</u></p> <p>Mus jabłkowy 100g</p>	<p><u>II ŚNIADANIE</u></p> <p>Wafle ryżowe 30g</p>	<p><u>II ŚNIADANIE</u></p> <p>Banan 120g</p>	<p><u>II ŚNIADANIE</u></p> <p>Mus owocowy 100g</p>	<p><u>II ŚNIADANIE</u></p> <p>Maślanka owocowa 200g <u>7</u></p>
<p>OBIAD</p> <p>Zupa buraczkowa z ziemniakami 400g Spaghetti boloński z cebulii czosnku 300g Mix sałat z sosem vinegret 100 g Kompot 250 ml <u>1,3,7,9</u></p>	<p>OBIAD</p> <p>Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki z koperkiem 300g Schab duszony w sosie własnym 140g Marchewka z groszkiem 150g Kompot 250 ml <u>1,3,7,9</u></p>	<p>OBIAD</p> <p>Zupa pomidorowa bez śmietany z ryżem basmati 400g Pampuchy z jogurtem i cynamonem 350g Kompot 250ml <u>1,3,7,9</u></p>	<p>OBIAD</p> <p>Zupa ogórkowa z śmietaną 400g Kasa jęczmienna 200g Gulasz drobiowy z marchewką 140g Buraczki gotowane 150g Kompot 250ml <u>1,7,9</u></p>	<p>OBIAD</p> <p>Zupa brokułowa z śmietaną z makaronem 400g Ryż basmati 200g Siekane gołąbki na parze w sosie 140g Surówka z tartej marchewki 150g Kompot 250 ml <u>1,3,7,9</u></p>
<p><u>PODWIECZOREK</u></p> <p>Budyń jaglany 150g <u>7</u></p>	<p><u>PODWIECZOREK</u></p> <p>Jogurt owocowy 150g <u>7</u></p>	<p><u>PODWIECZOREK</u></p> <p>Bułka kajzerka z serem żółtym i sałatą <u>1,7</u></p>	<p><u>PODWIECZOREK</u></p> <p>Maca 30g z dżemem niskosłodzonym 20 g <u>1</u></p>	<p><u>PODWIECZOREK</u></p> <p>Kisiel owocowy 150g</p>
<p><u>Podwieczorek dla dzieci</u></p> <p>Budyń jaglany 150 g <u>7</u></p>	<p><u>Podwieczorek dla dzieci</u></p> <p>Jogurt owocowy 150 g</p>	<p><u>Podwieczorek dla dzieci</u></p> <p>Bułka kajzerka z serem żółtym i sałatą <u>1,7</u></p>	<p><u>Podwieczorek dla dzieci</u></p> <p>Budyń waniliowy 150g <u>7</u></p>	<p><u>Podwieczorek dla dzieci</u></p> <p>Kisiel owocowy 150 g</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.

KOLACJA Sobota	KOLACJA Niedziela	KOLACJA Poniedziałek	KOLACJA Wtorek	KOLACJA Środa
Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Pasztet warzywny 80g Pomidor bez skórki 120g Roszponka 15 g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka <u>1,7,9</u>	Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Szyńka drobiowa 30g Ser żółty 30 g Mix warzyw gotowanych 110g Salata 10g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka <u>1,7,9</u>	Bułka pszenna+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Szyńka wiejska 60g Cukinia na parze z ziołami 60g Pomidor bez skórki 60g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka <u>1,7</u>	Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Polędwica sopoćką 60g Jajko gotowane 1szt Pomidor bez skórki 120g Natka pietruszki 15 g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka <u>13,7</u>	Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Pasta rybna (z tunczykiem) 100g Zielone oliwki drylowane z roszponką 50 g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka <u>1,4,7,9</u>
K: 2356.8 / B: 91.7 T: 85.0 / WP: 288.1 F: 26.6 / WW: 28.5	K: 2386.8 / B: 105.7 T: 77.5 / WP: 297.9 F: 26.4 / WW: 29.6	K: 2331.7 / B: 100.6 T: 68.9 / WP: 297.8 F: 37.4 / WW: 29.8	K: 2387.9 / B: 104.4 T: 73.0 / WP: 305.5 F: 38.1 / WW: 30.5	K: 2418.4 / B: 95.9 T: 74.7 / WP: 321.7 F: 32.9 / WW: 31.9

ALERGENY:

- Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne;
- Skorupiaki i produkty pochodne;
- Jaja i produkty pochodne;
- Ryby i produkty pochodne;
- Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
- Soja i produkty pochodne;
- Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
- 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;
- Seler i produkty pochodne;
- Gorzycza i produkty pochodne;
- Nasiona sezamu i produkty pochodne;
- 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;
- Łubin i produkty pochodne;
- 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.