

DIETA ŁATROWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU - ALERGENY (09-15.12.2023 r.)

Sobota 09.12.2023 r	Niedziela 10.12.2023	Poniedziałek 11.12.2023	Wtorek 12.12.2023	Środa 13.12.2023	Czwartek 14.12.2023	Piątek 15.12.2023
ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE
<p>Platki ryżowe na wywarze warzywnym 200g Pasta mięsna 100g Cukinia na parze 80g Masło 10g Pieczywo pszenne 90g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka</p> <p>(1,3, 7,9)</p>	<p>Platki jęczmienne błyskawiczne na wywarze warzywnym 200g Seler gotowany z bazylią 80g Polędwica z piersi kurczaka 60g Masło 10g Pieczywo pszenne 90g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka</p> <p>(1, 7,9)</p>	<p>Platki owsiane błyskawiczne na wywarze warzywnym 200g Pieczywo pszenne 90g Masło 10g Pietruszka gotowana 80g Szynka delikatesowa z kurczaka 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka</p> <p>(1, 7, 9)</p>	<p>Zacierka na na wywarze warzywnym 200g Sałatka ryżowa z kurczakiem 120g sałata 10g Pieczywo pszenne 90g Masło 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka</p> <p>(1, 3, 7, 9)</p>	<p>Ryż na na wywarze warzywnym 200g Dynia gotowana 80g Paszтет pieczony 80g Masło 10g Pieczywo pszenne 90g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka</p> <p>(1, 3, 7, 9)</p>	<p>Kasza jaglana na wywarze warzywnym 200g Cukinia na parze z ziołami 80g Polędwica z piersi kurczaka 60g Masło 10g Pieczywo pszenne 90g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka</p> <p>(1, 7,9)</p>	<p>Kasza bulgur na wywarze warzywnym 200g Pomidor bz skórki 80g Masło 10g ser biały 100g Pieczywo pszenne 90g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka</p> <p>(1, 7,9)</p>
II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE
<p>Jogurt naturalny 150g</p> <p>(7)</p>	<p>Maślanka 150g</p> <p>(7)</p>	<p>Wafle ryżowe z brązowego ryżu 30g</p>	<p>Jabłko gotowane 80g,</p> <p>(8)</p>	<p>kanapki z serem żółtym i rukolą 2szt</p> <p>(1, 7)</p>	<p>Budyń jaglany bz cukru 150g</p> <p>(7)</p>	<p>Kanapki z pastą z fasoli 2szt</p> <p>(1,7)</p>
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
<p>Zupa marchewkowa z lanymi kluseczkami 400g pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 140g Kasza jęczmienna 200g buraki gotowane w plasterach z sosem vinegret 120g chałka z kruszonką 80g Kompot 200 ml</p> <p>(1, 3, 7, 9)</p>	<p>Rosół z makarone durum, marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki 200g Schab pieczony z ziołami polany sosem warzywnym 140g Marchewka gotowana (słupki) 120g Kompot 200 ml banan 100g</p> <p>(1, 3, 7, 9)</p>	<p>Zupa fasolowa 400g Duszona pierś z kurczaka z warzywami 140g Kasza kus kus 200g Surówka z marchewki i jabłka 120g Kompot 200 ml bułka z kruszonką 80g</p> <p>(1, 7, 9)</p>	<p>Zupa ogórkowa bez śmietany i mąki 400g Naleśniki z serem na słodko smażony bz tłuszczu 150g Naleśniki ze szpinakiem smażony bz tłuszczu 150g Jogurt naturalny 150g Kompot 200 ml</p> <p>(1, 3, 7, 9)</p>	<p>Zupa brokułowa bez mąki i śmietany 400g Makaron z leczo warzywnym i szynką wieprzową 300g Tagiatelle warzywne 120g Jabłko na parze 120g Kompot 200 ml</p> <p>(1, 3, 7, 9)</p>	<p>Zupa pieczarkowa bez mąki z makaronem durum 400g Ryż z warzywami i kurczakiem 300g serek homogenizowany 150g Kompot 200 ml</p> <p>(1, 3, 7, 9)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem bz śmietany 400g Ziemniaki 200g pulpety rybne w sosie koperkowym 140g ciasto drożdżowe 80g sałata z jogurtem naturalnym 120g Kompot 200 ml</p> <p>(1, 3, 4, 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.

KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
<p>Poładwica wieprzowa luksusowa 60g Pomidor bz skórki 80g Masło 10g Pieczywo pszenne 90g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka</p> <p>(1, 7)</p>	<p>Szynka z indyka 60g marchewką gotowaną 80g Masło 10g Pieczywo pszenne 90g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka</p> <p>(1, 7)</p>	<p>Pasztet pieczony 80g pietruszką gotowaną 80g Pieczywo pszenne 90g Masło 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka</p> <p>(1, 7)</p>	<p>Poładwica z indyka 30 g Jajko gotowane 60 g seler na parze 80g Masło 10g Pieczywo pszenne 90g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka</p> <p>(1, 3)</p>	<p>Ser biały 100g Pomidor bz skórki 80g Masło 10g Pieczywo pszenne 90g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka</p> <p>(1, 7)</p>	<p>Pasta jajeczna z jogurtem naturalnym 100g marchewka gotowana 80g Pieczywo pszenne 90g Masło 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka</p>	<p>Salatka jarzynowa z jogurtem naturalnym 80g ser żółty 60g Masło 10g Pieczywo pszenne 90g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka</p> <p>(1, 3, 7, 9)</p>
<p>K: 2307.5/B: 95.6 T: 62.0/WP: 319.0 F: 32.2/WW: 31.7</p>	<p>K: 2285.2/B: 97.4 T: 59.7/WP: 321.4 F: 34.4/WW: 32.2</p>	<p>K: 2247.0/B: 105.0 T: 45.1/WP: 323.5 F: 41.2/WW: 32.5</p>	<p>K: 2256.8/B: 95.5 T: 53.5/WP: 330.6 F: 29.0/WW: 32.9</p>	<p>K: 2286.7/B: 97.8 T: 64.0/WP: 307.9 F: 36.0/WW: 30.7</p>	<p>K: 2271.9/B: 97.4 T: 45.8/WP: 348.4 F: 29.4/WW: 34.8</p>	<p>K: 2211.6/B: 114.8 T: 59.9/WP: 279.9 F: 32.3/WW: 28.0</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.

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.