

DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU - ALERGENY (25-31.05.2024 r.)

Sobota 25.05.2024 r	Niedziela 26.05.2024	Poniedziałek 27.05.2024	Wtorek 28.05.2024	Środa 29.05.2024	Czwartek 30.05.2024	Piątek 31.05.2024
ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE
Płatki ryżowe na wywarze warzywnym 200g Pasta mięsna 100g cukinia I dynia na parze 150g Masło 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1,3, 7,9)	Płatki jęczmienne błyskawiczne na wywarze warzywnym 200g Seler gotowany z bazylią 100g Połędwica z piersi kurczaka 60g Masło 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7,9)	Płatki owsiane błyskawiczne na wywarze warzywnym 200g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g Pomidor bez skórki z natką pietruszki 100g Połędwica sopocka 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Zacierka na wywarze warzywnym 200g Sałatka ryżowa z kurczakiem 120g, sałata 10g, burak na parze 120g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Ryż na na wywarze warzywnym 200g Dynia gotowana 120g, sałata 10g Paszтет pieczony 80g Masło 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Kasza jaglana na wywarze warzywnym 200g Cukinia na parze z ziołami 100g z koperkiem 10g Połędwica z piersi kurczaka 60g, Masło 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7,9)	Kasza bulgur na wywarze warzywnym 200g Pomidor bez skórki 80g dżem 60g Masło 10g ser biały 100g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka sok wielowarzywny (150g) (1, 7, 9)
II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE
Jogurt naturalny 150g z borówką (50g)	Banan 100g	Budyń jaglany bez cukru 150g	Kisiel 150g,	Ciastka maślane 50g (1, 7)	Sok przecierowy marchwiowo-bananowy (200g) (9)	Kanapki z pieczywa psennego z dżemem niskosłodzonym (1 7)
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
Zupa marchewkowa z lanymi kluseczkami 400g pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 140g Kasza jęczmienna 200g buraki gotowane w plastrach z sosem vinegret 120g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Rosół z makaronem durum, marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki 200g Schab gotowany z ziołami polany sosem warzywnym 140g 120g Sałata z jogurtem 100g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa ogórkowa z ziemniakami 400g Duszona pierś z kurczaka z warzywami 140g Kasza kuskus 200g Surówka z marchewki tartej 120g Kompot 200 ml (1, 7, 9)	Zupa jarzynowa bez śmietany I mąki z ryżem 400g Pierogi z mąki pszennej z mięsem drobiowo-wieprzowym gotowane 250g Tagiatelle warzywne 120g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa brokułowa bez mąki i śmietany z grzankami pszennymi 400g Makaron na słodko z serem twarogowym, miodem I cynamonem (300g) Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Krupnik z kaszą jęczmienną wiejską 400g Ryż z warzywami i kurczakiem 300g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa pomidorowa z ryżem bez śmietany 400g Ziemniaki 300g Filet z ryby pieczony 140g z natką pietruszki 140g sałata z jogurtem naturalnym 120g Kompot 200 ml (1, 3, 4, 7, 9)
PODWIECZOREK	PODWIECZOREK	PODWIECZOREK	PODWIECZOREK	PODWIECZOREK	PODWIECZOREK	PODWIECZOREK
Chałka z kruszonką 80g (1,7)	Kefir naturalny 150g	Melon 150g	Wafle ryżowe z dżemem brzoskwinowym 150g	Jabłko gotowane 150g	serek homogenizowany 150g	Arbuz 200g
KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
Połędwica wieprzowa luksusowa 60g Pomidor bez skórki 100g, natka 5g Masło 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Szynka z indyka 60g marchewka gotowana 100g z koperkiem 5g Masło 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Paszтет pieczony 80g Cukinia gotowana z bazylią 100g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Połędwica z indyka 30 g Jajko gotowane 60 g seler na parze 100g Masło 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3)	Ser biały 100g Pomidor bez skórki 100g z natką 10g Masło 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Pasta jajeczna z jogurtem naturalnym 100g Burak gotowany 100g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7)	Sałatka jarzynowa z jogurtem naturalnym 100g Wędlina drobiowa 30g Masło 10g, sałata 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)

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:2307.5/B:95.6 T:62.0/WP:319.0 F:32.2/WW:31.7	K:2285.2/B:97.4 T:59.7/WP:321.4 F:34.4/WW:32.2	K:2247.0/B:105.0 T:45.1/WP:323.5 F:41.2/WW:32.5	K:2256.8/B:95.5 T:53.5/WP:330.6 F:29.0/WW:32.9	K:2286.7/B:97.8 T:64.0/WP:307.9 F:36.0/WW:30.7	K:2271.9/B:97.4 T:45.8/WP:348.4 F:29.4/WW:34.8	K:2211.6/B:114.8 T:59.9/WP:279.9 F:32.3/WW:28.0
--	--	---	--	--	--	---

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.