

DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (27.07-02.08.2024 r.) - ALERGENY

Sobota 27.07.2024	Niedziela 28.07.2024	Poniedziałek 29.07.2024	Wtorek 30.07.2024	Środa 31.07.2024	Czwartek 01.08.2024	Piątek 02.08.2024
ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE
Płatki orkiszowe na wywarze warzywnym 200g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g), Masło 10g Marchewka gotowana 120g Natka pietruszki 5 g Ser żółty gouda light 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Płatki jaglane na wywarze warzywnym 200g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g pasztet domowy drobiowy pieczony 80g Pomidor bz skórki 80g Sałata 10 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Płatki jęczmienne błyskawiczne na wywarze warzywnym 200g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g szynka drobiowa 60 g Dyń na parze 100g Roszponka 10 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1,3, 7, 9)	Płatki owsiane na wywarze warzywnym 200g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g Półdewica z piersi kurczaka 60g cukinia na parze z natką pietruszki 100g Jajko gotowane 50 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Kasza jaglana na wywarze warzywnym 200g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g Marchewka na parze z koperkiem 100g Serek wiejski light 150g (kubeczek) dżem 30g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Ryż na na wywarze warzywnym 200g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g Szynkowa 60g Pomidor bz skórki 100g Sałata 10 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Zacierka na na wywarze warzywnym 200g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g Dyń na parze z bazylią 100g Ser twarogowy 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1,3, 7, 9)
ŚNIADANIE II Mus gruszkowy 100 g	ŚNIADANIE II Sok marchwiowy przecierany 250 ml (9)	ŚNIADANIE II Jogurt naturalny 15g+borówki(50g) (7)	ŚNIADANIE II Chrupki kukurydziane 40g	ŚNIADANIE II banan 140 g	ŚNIADANIE II Bułka pszenna z wędliną drobiową i pomidorem bez skórki (1,7)	ŚNIADANIE II Jogurt owocowy 150 g
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
Barszcz biały z białą kielbaską 400g Ryż z jabłkiem i cynamonem 300g Kompot 200 ml (1, 7, 9)	Rosół z makaronem durum marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki z koperkiem 300g Schab duszony w sosie własnym 140g fasolka szparagowa na parze 140g Kompot 200 ml (1,3, 7, 9)	Barszcz czerwony z ziemniakami 400g Kasza orkiszowa z warzywami 300g gulasz drobiowy z indyka z marchewką 140g sałata z jogurtem naturalnym (150g) Kompot 200 ml (1,3, 7, 9)	Zupa szczawiowa bez mąki i śmietany 400g z grzankami 20 g Ryż paraboliczny z pesto z natki pietruszki 200g Gotowane udko z kurczaka 140g Buraczki z cytryną 140g Kompot 200 ml (1,3, 7, 9)	Zupa koperkowa z ryżem 400g Makaron pszenny 200g piers z kurczaka gotowana na parze 140g Brokuł na parze 140g Kompot 200 ml (1,3, 7, 9)	Zupa marchewkowo -dyniowa z lanymi kluseczkami 400g Kasza bulgur 200g Stek wieprzowy na parze 140g Mix warzyw na parze 140g Kompot 200 ml (1,3, 7, 9)	Krupnik 400g Ziemniaki z koperkiem 300g Kotlety na parze 140g Marchew gotowana słupki 140g Kompot 200 ml (1,3, 4, 7, 9)
PODWIECZOREK Bułka pszenna z bieluchem i sałata (1,7)	PODWIECZOREK Banan 100g	PODWIECZOREK Babka piaskowa (80g) (1,7)	PODWIECZOREK Kisiel bez cukru 150 g	PODWIECZOREK Ciastka kruche z marmoladą 50g (1,7)	PODWIECZOREK Serek homogenizowany waniliowy 150g (7)	PODWIECZOREK Galaretka owocowa 150 g
KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g Filet z piersi kurczaka 60g brokuł na parze z koperkiem 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g Pasta twarogowa z jogurtem naturalnym 100 g Cukinia na parze z bazylią 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g poledwica wieprzowa luksusowa 60g Marchewka na parze z natką pietruszki 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g szynka konserwowa 60g Sałatka jarzynowa z jogurtem naturalnym 100g Sałata 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g Szynkowa 60g Pomidor bz skórki 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 10g Półdewica sopocka 60 g Cukinia z ziołami na parze 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 10g Jajko gotowane na miękko 60 g Burak gotowany plastry z roszponką 120 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)

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: 2365.2/B: 95.0 T: 56.0/WP: 350.4 F: 34.2/WW: 35.3	K: 2202.3/B: 101.6 T: 55.9/WP: 305.9 F: 29.5/WW: 30.5	K: 2204.1/B: 97.2 T: 57.7/WP: 299.0 F: 43.3/WW: 30.0	K: 2257.8/B: 98.7 T: 58.4/WP: 312.9 F: 37.8/WW: 31.1	K: 2215.4/B: 109.8 T: 43.6/WP: 327.2 F: 33.7/WW: 32.6	K: 2289.4/B: 102.4 T: 67.6/WP: 300.4 F: 27.3/WW: 29.8	K: 2225.3/B: 95.1 T: 59.5/WP: 305.3 F: 36.2/WW: 30.4
--	---	--	--	---	---	--

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.