

DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU - ALERGENY (12-18.10.2024 r.)

Sobota 12.10.2024 r	Niedziela 13.10.2024	Poniedziałek 14.10.2024	Wtorek 15.10.2024	Środa 16.10.2024	Czwartek 17.10.2024	Piątek 18.10.2024
ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE
Płatki ryżowe na wywarze warzywnym 300g Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g), Masło 10g Ser twarogowy 100g cukinia I dynia na parze 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1,3, 7,9)	Płatki jęczmienne błyskawiczne na wywarze warzywnym 300g Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g), Masło 10g Pasta rybna z tuńczykiem 100 g Brokuł gotowany z bazylią 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka(1, 7,9)	Płatki owsiane błyskawiczne na wywarze warzywnym 300g Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g Południca sopocka 60g Pomidor bez skórki 110g kielki brokuła 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Zacierka na wywarze warzywnym 300g Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g Sałatka ryżowa z kurczakiem 120g, sałata 10g, burak na parze 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Ryż na na wywarze warzywnym 300g Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 10g Paszтет pieczony 80g Dyń gotowana 120g, Sałata 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Kasza jaglana na wywarze warzywnym 300g Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 10g Cukinia na parze z ziołami 120g z koperkiem 10g Południca z piersi kurczaka 60g, herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7,9)	Kasza bulgur na wywarze warzywnym 300g Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 10g Pomidor bez skórki 120g dżem 60g serek wiejski ziarnisty 100g herbata czarna 1 szt/cukier 1 saszetka (1, 7,9)
II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE
Jogurt naturalny 150g (7)	Maślanka owocowa 150g (7)	Budyń jaglany bez cukru 150g	Kisiel owocowy 150g,	Ciastka maślane 50g (1, 7)	Sok przecierowy marchwiowo-bananowy (200g) (9)	Bułka pszenna z bieluchem I sałata (1,7)
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
Zupa marchewkowa z lanymi kluseczkami 400g pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 160g Kasza jęczmienna 200g buraki gotowane w plasterach z sosem vinegret 150g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)	Rosół z makaronem durum, marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki 300g Schab gotowany z ziołami polany sosem warzywnym 146g 120g Sałata z jogurtem 100g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa ogórkowa z ziemniakami 400g Duszona pierś z kurczaka z cukinią 160g Kasza kuskus 200g Surówka z marchewki tartej 120g Kompot 250 ml (1, 7, 9)	Zupa jarzynowa bez śmietany I mąki z ryżem 400g Pierogi z mąki pszennej z mięsem drobiowo-wieprzowym gotowane 250g Sok marchwiowy przecierowy 150g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa brokułowa bez mąki i śmietany z grzankami pszennymi 400g Makaron pszenny na słodko z serem twarogowym, miodem I cynamonem (300g) Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)	Krupnik z kaszą jęczmienną wiejską 400g Ryż biały z włoszczyzną i kurczakiem 350g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa pomidorowa z ryżem bez śmietany 400g Ziemniaki 300g Filet z miruny gotowany na parze z natką pietruszki 140g sałata z jogurtem naturalnym 150g Kompot 250 ml (1, 3, 4, 7, 9)
PODWIECZOREK	PODWIECZOREK	PODWIECZOREK	PODWIECZOREK	PODWIECZOREK	PODWIECZOREK	PODWIECZOREK
Ciasto jogurtowe 80g (1,7)	banan 120g	Melon 150g	Wafle ryżowe 30 g z dżemem brzoskwinowym 30g	Chrupki kukurydziane 30g	serek homogenizowany waniliowy 150g (7)	Mus jabłkowy 150g
KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g), Masło 10g Południca wieprzowa luksusowa 60g Pomidor bez skórki 100g, natka 5g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g), Masło 10g Szyunka z indyka 60g Marchewka gotowana 115g z koperkiem 5g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g Paszтет pieczony 80g Cukinia gotowana z bazylią 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g Południca z indyka 30 g Jajko gotowane 60 g Mix sałat z pomidorem bez skórki 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3)	Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 10g Ser biały 100g Pomidor bez skórki 100g z natką 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g Pasta jajeczna z jogurtem naturalnym 100g Burak gotowany 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7)	Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g), Masło 10g, Sałatka jarzynowa z jogurtem naturalnym 100g sałata 10g Wędlina drobiowa 30g 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.