

DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU - ALERGENY (09-15.11.2024 r.)

Sobota 09.11.2024 r	Niedziela 10.11.2024	Poniedziałek 11.11.2024	Wtorek 12.11.2024	Środa 13.11.2024	Czwartek 14.11.2024	Piątek 15.11.2024
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)	Zacierka na wywarze warzywnym 300g Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g), Masło 10g Szynka z indyka 60g Mix warzyw gotowanych 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 Polędwica sopočka 60g Sałatka jarzynowa z jogurtem naturalnym herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Płatki jęczmienne 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)	Płatki jaglane na wywarze warzywnym 300g Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 10g Cukinia na parze z ziołami 120g z koperkiem 10g Polędwica z piersi kurczaka 60g, herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7,9)	Kasza manna na wywarze warzywnym 300g Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 10g Pomidor bż 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)	Kisiel owocowy 150g	Budyń jaglany bez cukru 150g (7)	Mus owocowy 100g	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 z mięsa z indyka w sosie koperkowym 160g Kasza jęczmienna 200g Buraki gotowane w plastrach z sosem vinegret 150g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)	Rosół z makaronem durum, marchewką i natką pietruszki 400g Ryż basmati 200g Schab gotowany z ziołami polany sosem warzywnym 140g Brokuł na parze 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 Sałata lodowa z pomidorem I sosem vinegret 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 bż 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, 3, 7)	Banan 120g	Bułka kajzerka z dżemem (1,7)	Wafle ryżowe 30 g z dżemem brzoskwiwnym 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 Polędwica wieprzowa luksusowa 60g Pomidor bż skórki 100g, sałata 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g), Masło 10g Pasta rybna z tuńczykiem 100 g Marchewka gotowana 115g z koperkiem 5g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 4, 7)	Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g Polędwica drobiowa 80g Pomidor bż skórki 110g, sałata 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g Polędwica z indyka 30 g Jajko gotowane na miękko 60 g Mix warzyw na parze 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 9)	Bułka angielska+kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 10g Ser biały 100g Pomidor bż 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 Cukinia gotowana z tymiankiem 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.