

# DIETA PAPKOWATA – ALERGENY (03-09.02.2024 R.)

Sobota 03.02.2024 r	Niedziela 04.02.2024	Poniedziałek 05.02.2024	Wtorek 06.02.2024	Środa 07.02.2024	Czwartek 08.02.2024	Piątek 09.02.2024
<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>
Platki ryżowe na mleku 200g Masło 16,6g Pasta mięsna 100g cukinia i dynia na parze 150g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Platki jęczmienne błyskawiczne z mlekiem 200g Seler gotowany z bazylią 100g Pasta rybna 60g Masło 16,6g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Platki owsiane błyskawiczne na mleku 200g Masło 16,6g Pietruszka gotowana 80g Polędwica sopocka 60g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Platki jęczmienne 200g Masło 16,6g Salatka z ryżem i kurczakiem 100 g Pomidor bez skóry 100g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7)	Ryż basmati na mleku 200g Dynia gotowana 100g Paszтет pieczony 80g Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka, Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Platki jaglane na mleku 200g Cukinia na parze z ziołami 80g Polędwica z piersi kurczaka 60g Salata 10g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Platki żytnie z mlekiem 200g Masło 16,6g Dżem 60g seler gotowany 80g Ser biały 100 g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)
<b>II ŚNIADANIE</b> Jogurt naturalny 150g (7)	<b>II ŚNIADANIE</b> Maślanka 150g (7)	<b>II ŚNIADANIE</b> Budyń jaglany rzadki	<b>II ŚNIADANIE</b> Kisiel 150g	<b>II ŚNIADANIE</b> Sok warzywny 250g	<b>II ŚNIADANIE</b> Mus gruszkowy 150g	<b>II ŚNIADANIE</b> Smoothie owocowe
<b>OBIAD</b>	<b>OBIAD</b>	<b>OBIAD</b>	<b>OBIAD</b>	<b>OBIAD</b>	<b>OBIAD</b>	<b>OBIAD</b>
Zupa marchewkowa z lanymi kluseczkami 400g pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 140g Ziemniaki 200g Burak gotowany w plastrach z sosem winegret 120g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Rosół z makaronem durum marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki 200g Schab pieczony z ziołami polany sosem warzywnym 140g Buraki plastry z sosem winegret 120g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa ogórkowa bez mąki i śmietany z ziemniakami 400g Duszona pierś z kurczaka z sosem jogurtowo-musztardowym z zielonym grozkiem 140g Kasza kus kus 200g Surówka z marchewki i jabłka 120g Kompot 200 ml (1, 7, 9)	Zupa fasolowa bez boczku i mąki 400g Naleśniki z serem na słodko 150g Naleśniki ze szpinakiem 150g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa brokułowa bez mąki i śmietany 400g Makaron z leczko warzywnym z kurczakiem 300g Tagiatelle warzywne 120g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa pieczarkowa bez mąki z makaronem durum 400g Ryż z warzywami i kurczakiem 300g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa pomidorowa z ryżem 400g Ziemniaki 200g Pulpety rybne w sosie koperkowym 140g Pietruszka 80g Kompot 200 ml (1, 3, 4, 7, 9)
<b>PODWIECZOREK</b> Kisiel płynny 150g	<b>PODWIECZOREK</b> Smoothie owocowe banan- gruszka 100g	<b>PODWIECZOREK</b> Sok owocowy 250g	<b>PODWIECZOREK</b> Jogurt naturalny 150g (7)	<b>PODWIECZOREK</b> Mus jabłkowy 150g	<b>PODWIECZOREK</b> Kisiel płynny 150g	<b>PODWIECZOREK</b> Serek homogenizowany 150g
<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>
Masło 16,6g Polędwica wieprzowa luksusowa 60g Krem z selera 300g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Masło 16,6g Szynga gotowana 100g Ziemniaki 200g Pietruszka na parze 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (7)	Masło 16,6g Paszтет pieczony 80g marchew gotowana 80g Ziemniaki 200g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (7)	Masło 16,6g Polędwica z indyka 30g Jajko gotowane 1 szt. Salatka z ryżem i kurczakiem 100g Zupa krem pomidorowy 300g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (7, 9)	Masło 16,6g Ser biały 100g Krem z cukinii 300g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (7, 9)	Masło 16,6g Udko gotowane 100g Ziemniaki gotowane 100g Burak gotowany 40g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (7)	Masło 16,6g Salatka jarzynowa z jogurtem naturalnym 50g Ser żółty 60g Krem z marchewki 300g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (3, 7, 9)

K:2263.6/B:106.3 T:84.5/WP:248.3 F:36.8/WW:24.5	K:2266.5/B:100.0 T:75.2/WP:281.0 F:30.5/WW:28.1	K:2220.2/B:100.3 T:65.6/WP:279.1 F:36.4/WW:28.0	K:2232.0/B:103.3 T:74.3/WP:272.6 F:21.9/WW:27.2	K:2284.3/B:103.9 T:80.5/WP:264.4 F:35.0/WW:26.0	K:2296.6/B:99.5 T:62.7/WP:316.5 F:24.0/WW:31.5	K:2205.6/B:109.6 T:71.8/WP:260.1 F:37.4/WW:25.7
---	---	---	---	---	--	---

**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.

### **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 SO<sub>2</sub> 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.

