

DIETA PAPKOWATA – 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 mleku 300g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Pasta mięsna 100g cukinia i dynia na parze 150g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Płatki jęczmieńne błyskawiczne z mlekiem 300g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) Seler gotowany z bazylią 100g Pasta rybna 60g Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Płatki owsiane błyskawiczne na mleku 300g Masło 16,6g Pietruszka gotowana 80g Połędwica sopocka 60g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Płatki jęczmieńne 300g 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 300g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g); Masło 16,6g Dyńa gotowana 100g Paszтет pieczony 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Płatki jaglane na mleku 300g Cukinia na parze z ziołami 80g Połędwica z piersi kurczaka 60g Sałata 10g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1,7)	Kasza owsiana z mlekiem 300g Masło 16,6g Dżem 60g Seler gotowany 80g Serek wiejski 100 g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)
II ŚNIADANIE Jogurt naturalny 150g (7)	II ŚNIADANIE Kisiel owocowy płynny 150g	II ŚNIADANIE Budyń jaglany rzadki	II ŚNIADANIE Mus owocowy 150g	II ŚNIADANIE Sok warzywny 250g	II ŚNIADANIE Sok przecierowy marchwiowo- bananowy (200ml) (9)	II ŚNIADANIE Jogurt owocowy 150g (7)
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
Zupa marchewkowa z lanymi kluszczkami 400g pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 140g Ziemniaki 200g Burak gotowany w plastrach z sosem winegret 120g Kompot 250 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 250 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa ogórkowa bez mąki I śmietany z ziemniakami 400g Duszona pierś z kurczaka z sosem jogurtowo-muztardowym z zielonym grozkiem 140g Kasza kus kus 200g Surówka z marchewki I jabłka 120g Kompot 250 ml (1, 7, 9)	Zupa fasolow bez boczku I mąki 400g Pierogi z mąki pszennej z mięsem drobiowo-wieprzowym gotowane 250g Tagiatelle warzywne 120g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa brokułowa bez mąki I śmietany z zerkami 400g Ziemniaki gotowane 300g z jajem sadzonym (2szt), sałata z jogurtem naturalnym (100g) Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa pieczarkowa bez mąki z makaronem durum 400g Ryż z warzywami i kurczakiem 350g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa pomidorowa z ryżem 400g Ziemniaki 200g Filet z miruny gotowany na parze z natką pietruszki 140g Dyńa gotowana 100g Kompot 250 ml (1, 3, 4, 7, 9)
PODWIECZOREK Galaretka płynna 150g	PODWIECZOREK Smoothie owocowe banan- gruszka 100g	PODWIECZOREK Sok owocowy 250g	PODWIECZOREK Jogurt naturalny 150g (7)	PODWIECZOREK Maślanka owocowa 100g	PODWIECZOREK Serek homogenizowany 150g (7)	PODWIECZOREK Mus jabłkowy 100g
KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
Masło 16,6g Połędwica wieprzowa lüksusowa 60g Krem z selera 300g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Masło 16,6g Szyńka 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 Połędwica 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 Udka 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)

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: 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

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.