

DIETA PAPKOWATA – ALERGENY (09-15.12.2023 R.)

Sobota 09.12.2023 r	Niedziela 10.12.2023	Poniedziałek 11.12.2023	Wtorek 12.12.2023	Środa 13.12.2023	Czwartek 14.12.2023	Piątek 15.12.2023
ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE
Kasza jaglana na mleku 200g Masło 16,6g Pasta mięsna 100g cukinia na parze 80g Suchary 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Płatki jęczmienne błyskawiczne z mlekiem 200g Seler gotowany z bazylią 80g Pasta rybna 60g Masło 16,6g Biszkopty 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Płatki owsiane błyskawiczne na mleku 200g Masło 16,6g Pasta rybna gotowana 80g Szynka delikatesowa z kurczaka 60g Herbatniki 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Płatki jęczmienne 200g Masło 16,6g Salatka z ryżem i kurczakiem 100 g Pomidor 80g Biszkopty 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7)	Ryż basmati na mleku 200g Dynia gotowana 80g Pasztecik pieczony 80g Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka Suchary 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Płatki jaglane na mleku 200g Cukinia na parze z ziołami 80g Polędwica z piersi kurczaka 60g Salata 10g Biszkopty 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Płatki żytnie z makiem 200g Masło 16,6g Dżem 60g seler gotowany 80g Ser biały 100 g Herbatniki 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
Zupa marchewkowa z lanymi kluszcami 400g pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 140g Ziemniaki 200g Burak gotowany w plastrach z sosem winegret 120g chałka z kruszonką 80g 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 Banan 80g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa brokułowa bez mąki i śmietany 400g Duszone piers z kurczaka z warzywami 140g Kasza kus kus 200g Surówka z marchewki i jabłka 120g Bułka z kruszonką 100g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa ogórkowa bez mąki i śmietany 400g Naleśniki z serem na słodko 150g Naleśniki ze szpinakiem 150g Jogurt naturalny 150g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa fasolowa bez boczku i mąki 400g Makaron z leczo warzywnym z kurczakiem 300g Tagiatelle warzywne 120g Jabłko na parze 100g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa pieczarkowa bez mąki z makaronem durum 400g Ryż z warzywami i kurczakiem 300g Ciasto drożdżowe 80g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa pomidorowa z ryżem 400g Ziemniaki 200g Pulpety rybne w sosie koperkowym 140g Serek homogenizowany 150g Pietruszka 80g Kompot 200 ml (1, 3, 4, 7, 9)
KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
Masło 16,6g Polędwica wieprzowa luksusowa 60g Krem z selera 300g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Masło 16,6g Szynka gotowana 100g Ziemniaki 200g Pietruszka na parze 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (7)	Masło 16,6g Pasztecik 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 Udka gotowane 100g Ziemniaki gotowane 100g marchew gotowana 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

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 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.