

DIETA PAPKOWATA 10-16.08.2024r. (ALERGENY)

| Sobota 10.08.2024 | Niedziela 11.08.2024 | Poniedziałek 12.08.2024 | Wtorek 13.08.2024 | Środa 14.08.2024 | Czwartek 15.08.2024 | Piątek 16.08.2024 |
|--|---|--|---|--|---|--|
| ŚNIADANIE | ŚNIADANIE | ŚNIADANIE | ŚNIADANIE | ŚNIADANIE | ŚNIADANIE | ŚNIADANIE |
| Płatki jęczmienne z mlekiem 200g Pomidor 120g, sałata 10g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Polędwica sopocka 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7, 9</u> | Płatki ryżowe pełnoziarniste z mlekiem 200g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Polędwica drobiowa 60g Papryka 100g, sałata 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka Sałata 10g <u>1, 3, 7</u> | Ryż basmati z mlekiem 200g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Ogórek 100g Twarożek ze szczypiorkiem 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7</u> | Płatki jaglane na mleku 200g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Ogórek małosolny 100g szynka chłopska 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7</u> | Płatki orkiszowe z mlekiem 200g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Polędwica z piersi kurczaka 60g Pomidor 120g, szczypiorek 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 7</u> | Zacierka na mleku 200g Masło 16,6g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Ogórek 100g Pieczony pasztet 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7, 9</u> | Płatki owsiane na mleku 200g Masło 16,6g Ser żółty 60g, rozszonka 10g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Tradycyjna sałatka jarzynowa 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7, 9</u> |
| II ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE |
| Sok warzywny 200 ml <u>9</u> | Jogurt owocowy 150 <u>7</u> | Kefir naturalny 150g <u>7</u> | Serek homogenizowany waniliowy 150g <u>7</u> | Galaretki owocowa 150g | Mus owocowy 150g | Smoothie z kiwi i jabłka 150g |
| OBIAD | OBIAD | OBIAD | OBIAD | OBIAD | OBIAD | OBIAD |
| Zupa ryżanka z ryżu basmati 400g Ziemniaki z koperkiem 300g Jajka sadzone z bazylią 120g Mizeria 140g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u> | Rosół z lanymi kluskami z mąki pełnoziarnistej 400g Kasza gryczana niepalona 200g Schab duszony z sosem pieczarkowym 140g Fasolka szparagowa gotowana 140g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u> | Zupa jarzynowa bez śmietany z ziemniakami i fasolką szparagową 400g Potrawka z kurczaka z warzywami 140g Kasza jęczmienna perłowa 200g Buraki z jabłkami 140g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u> | Zupa kalafiorowa bez śmietany i mąki z makaronem durum 100% 400g Kluski leniwe z mąki pszennej z jogurtem i cynamonem 300g Surówka z tartej marchewki i jabłka 140g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u> | Zupa krupnik z kaszą bulgur 400g Spaghettabolońskie 300g Mięsałata z sosem vinegret 50g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u> | Barszcz czerwony z ziemniakami bez mąki i śmietany 400g Kasza orkiszowa 200g Łopatka pieczona z sosem pieczeniowym 140g Surówka z ogórków kiszonych z papryką kolorową i cebulą 140g Kompot bez cukru 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u> | Zupa koperkowa bez śmietany 400g Ryż z natką pietruszki 200g Surówka z kapusty kiszzonej 140g Ryba smażona 140g Kompot 200 ml <u>1, 3, 4, 7, 9</u> |
| PODWIECZOREK | PODWIECZOREK | PODWIECZOREK | PODWIECZOREK | PODWIECZOREK | PODWIECZOREK | PODWIECZOREK |
| Smoothie z banana i jabłka 100g | Mus jabłkowy 120g | Sok pomidorowy 200 ml | Budyń jaglany – półpłynny 150 g <u>1, 7</u> | Jogurt naturalny 150g <u>7</u> | Sok wielowarzywny 150g <u>9</u> | Kisiel owocowy 150g |
| KOLACJA | KOLACJA | KOLACJA | KOLACJA | KOLACJA | KOLACJA | KOLACJA |
| Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Pasta warzywno- mięsna 100g Rzodkiewka 100g Ser żółty 30g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7</u> | Pasta z białego sera z warzywami 100g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Ogórek 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 7</u> | Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Pomidor 40g Jajko gotowane 60 g 1szt, szynka z indyka 30g Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 7</u> | Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g papryka 100g Pasta z makreli 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 7</u> | Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Sałatka ryżowa z kurczakiem 120g Ogórek kiszony 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 7</u> | Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Twarożek wiejski 100g Rzodkiewka 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 7</u> | Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Dyń na parze 100g Pasta jajeczna 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7</u> |

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: 2345.2/B: 97.7
T: 75.1/WP: 299.6
F: 28.8/WW: 29.6

K: 2345.2/B: 97.7
T: 75.1/WP: 299.6
F: 28.8/WW: 29.6

K: 2345.2/B: 97.7
T: 75.1/WP: 299.6
F: 28.8/WW: 29.6

K: 2345.2/B: 97.7
T: 75.1/WP: 299.6
F: 28.8/WW: 29.6

K: 2345.2/B: 97.7
T: 75.1/WP: 299.6
F: 28.8/WW: 29.6

K: 2345.2/B: 97.7
T: 75.1/WP: 299.6
F: 28.8/WW: 29.6

K: 2345.2/B: 97.7
T: 75.1/WP: 299.6
F: 28.8/WW: 29.6

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.