

# 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
<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>
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)
<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> Sok przecierowy marchwiowo- bananowy (200ml) (9)	<b>II ŚNIADANIE</b> Smoothie owocowe 200 ml
<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 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)
<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 (7)
<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>
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 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.

**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.