

DIETA PAPKOWATA 13-19.07.2024r. (ALERGENY)

Sobota 13.07.2024	Niedziela 14.07.2024	Poniedziałek 15.07.2024	Wtorek 16.07.2024	Środa 17.07.2024	Czwartek 18.07.2024	Piątek 19.07.2024
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 1, 3, 7, 9	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 1, 3, 7	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 1, 3, 7	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 1, 3, 7	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 1, 7	Zacierka na mleku 200g Masło 16,6g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Ogórek 100g Pieczony paszтет 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7, 9	Płatki owsiane na mleku 200g Masło 16,6g Ser żółty 60g, roszponka 10g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Tradycyjna sałatka jarzynowa 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7, 9
II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE
Sok warzywny 200 ml 9	Jogurt owocowy 150 7	Kefir naturalny 150g 7	Serek homogenizowany waniliowy 150g	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 1, 3, 7, 9	Rosół z lanymi kłuskami z mąki pełnoziarnistej 400g Kasza gryczana niepalona 200g Schab duszony z sosem pieczarkowym 140g Fasolka szparagowa gotowana 140g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	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 1, 3, 7, 9	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 1, 3, 7, 9	Zupa krupnik z kaszą bulgur 400g Spaghettabolońskie 300g Miż sałat z sosem vinegret 50g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	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 1, 3, 7, 9	Zupa koperkowa bez śmietany 400g Ryż z natką pietruszki 200g Surówka z kapusty kiszzonej 140g Ryba smażona 140g Kompot 200 ml 1, 3, 4, 7, 9
PODWIECZOREK	PODWIECZOREK	PODWIECZOREK	PODWIECZOREK	PODWIECZOREK	PODWIECZOREK	PODWIECZOREK
Smoothie z banana i jabłka 100g	Mus jabłkowy 120g	Arbuz 120g	Sok pomidorowy 200 ml	Jogurt naturalny 150g 7	Sok wielowarzywny 150g 9	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 1, 3, 7	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 1, 7	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 1, 7	Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g papryka 100g Pasta z makreli 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7	Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Sałatka ryżowa z kurczakiem 120g Ogórek kiszony 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7	Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Twarożek wiejski 100g Rzodkiewka 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7	Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Dyńia na parze 100g Pasta jajeczna 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 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.

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.

