

DIETA PAPKOWATA – ALERGENY (14-20.09.2024 R.)

Sobota 14.09.2024 r	Niedziela 15.09.2024	Poniedziałek 16.09.2024	Wtorek 17.09.2024	Środa 18.09.2024	Czwartek 19.09.2024	Piątek 20.09.2024
ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE
Platki ryżowe na mleku 300g Masło 16,6g Ser biały 100g Cukinia na parze 130g, sałata 10 g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Platki orkiszowe z makiem 300g Masło 16,6g Szyunka z indyka 60g Mix warzyw gotowanych 120g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Platki owsiane błyskawiczne na mleku 300g Masło 16,6g Polędwica sopocka 60g Mix warzyw gotowanych 120g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Platki jęczmiennne 300g Masło 16,6g Sałatka z ryżem i kurczakiem 100 g Brokuł na parze 100g, sałata 10g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7)	Ryż basmati na mleku 300g Dyńia gotowana 100g Paszтет pieczony 80g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Platki jaglane na mleku 300g Dyńia i cukinia na parze z ziołami 80g Polędwica z piersi kurczaka 60g Sałata 10g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1,7)	Kluski lane z makiem 300g Masło 16,6g Dżem 60g Pomidor 10g Ser biały 100 g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)
II ŚNIADANIE Jogurt naturalny 150g (7)	II ŚNIADANIE Smoothie owocowe banan-gruszka 100g	II ŚNIADANIE Kefir naturalny 150g (7)	II ŚNIADANIE Jogurt naturalny 150g (7)	II ŚNIADANIE Jogurt owocowy 150g (7)	II ŚNIADANIE Sok przeciwierowy marchwiowo- bananowy 200 ml	II ŚNIADANIE Smoothie owocowe 200 ml
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
Zupa marchewkowa z lanymi kluszeczkami 400g Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 140g Ziemniaki 200g Burak gotowany w plasterach z sosem vinegret 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 Marchewka gotowana 120g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa ogórkowa bez maki i śmietany z ziemniakami 400g Duszona pierś z kurczaka z sosem jogurtowo-muztardowym z zielonym grozkiem 140g Kaszakus kus 200g Surówka z marchewki i jabłka 120g Kompot 250 ml (1, 7, 9)	Zupa fasolowa bez boczkua i maki 400g Pierogi z maki pszennej z mięsem drobiowo-wieprzowym gotowane 250g Mix warzyw gotowanych 120g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa brokułowa bez maki i śmietany z zerkami 400g Gotowane udko z włoszczyzna 140 g Ziemniaki gotowane 300g Tagiatelle warzywne z z duszonej cukinii i papryki 150g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa pieczarkowa bez maki z makaronem durum 400g Ryż z warzywami i kurczakiem 300g Brokuł i kalafior gotowany Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa pomidorowa z ryżem 400g Ziemniaki 200g Ryba po grecku 140g Fasolka szparagowa gotowana 100g Kompot 250 ml (1, 3, 4, 7, 9)
PODWIECZOREK Kisiel płynny 150g	PODWIECZOREK Budyń jaglany rzadki 150 ml (7)	PODWIECZOREK Sok pomidorowy 200 ml	PODWIECZOREK Kisiel owocowy rzadki 150g	PODWIECZOREK Mus jabłkowy 150g	PODWIECZOREK Serek homogenizowany waniliowy 150g	PODWIECZOREK Galaretka owocowa płynna 200 ml
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 Szyunka gotowana 100g Ziemniaki 200g Marchewka gotowana 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 Polędwica z indyka 30g Jajko gotowane 1 szt. Sałatka 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 Sałatka 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.

