

DIETA PAPKOWATA; 16-22.03.2024r. (ALERGENY)

Sobota 16.03.24	Niedziela 17.03.24	Poniedziałek 18.03.24	Wtorek 19.03.24	Środa 20.03.24	Czwartek 21.03.24	Piątek 22.03.24
ŚNIADANIE Ogórek kiszony 80g Pasta jajeczna 100g Płatki gryczane z mlekiem 200g Masło 16,6g papryka 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7	ŚNIADANIE Twarożek ze szczypiorkiem 100g Płatki jaglane z mlekiem 200g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g papryka 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7, 9	ŚNIADANIE Płatki owsiane na mleku 200g suharki 50 g Masło 16,6g rzodkiewka 40g Szynka wiejska 40g Pasta z czerwonej soczewicy 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7, 11	ŚNIADANIE Płatki orkiszowe pełnoziarniste na mleku 200g ser żółty 60g szynka wiejska 30g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Pietruszka gotowana z natką 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7	ŚNIADANIE Połędwica wieprzowa luksusowa 60 g Płatki orkiszowe na mleku 200g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Pomidor 80g Połędwica wieprzowa luksusowa 40g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1 3 4 7	ŚNIADANIE Ryż basmati na mleku 200g Rzodkiewka 80g Masło 16,6g sucharki Szynka delikatesowa z kurczaka 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7	ŚNIADANIE Dżem 30g Płatki żytnie na mleku 200g Masło 16,6g Pieczywo mieszane 90g Pomidor 80g ser biały 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7, 9
II śniadanie Mus jabłkowy 120g	II śniadanie sok marchwiowo-jabłkowy przecierowy 200 ml	II śniadanie jogurt owocowy 120g	II śniadanie Kisiel owocowy 150 g	II śniadanie Sok wielowarzywny 250 ml	II śniadanie mus owocowy 120g	II śniadanie Budyń jaglany 150 g
OBIAD Zupa buraczkowa z ziemniakami 400g Spaghetti bolońskie z cebuli i czosnku 300g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	OBIAD rosół makaronem, marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki z koperkiem 200g schab duszony w sosie 140g Marchewka z groszkiem 120g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	OBIAD Zupa pomidorowa bez śmietany z makaronem 400g Ziemniaki z koperkiem 200g Schab duszony w sosie własnym z warzywami 140g Kompot 200 ml 1, 3, 7	OBIAD Zupa ogórkowa 400g Gulasz drobiowy z marchewką 140g Buraczki na ciepło 120g Kasza jęczmienna pęczak 200g Kompot 200 ml	OBIAD Zupa brokułowa z makaronem 400g siekane gołąbki na parze w sosie własnym 140g Surówka z tartej marchewki 120g ziemniaki 200g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	OBIAD Żurek z jajkiem i kiełbasą 400g Kaszotto z kalafiozem, bukietem warzyw 300g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	OBIAD Krupnik 400g Ryba z warzywami gotowana na parze 140g Ryż 200g Salata z jogurtem naturalnym 120g Kompot 200 ml 1, 3, 4, 7, 9
PODWIECZOREK Sok wielowocowy 250 ml	PODWIECZOREK jogurt naturalny 150g (7)	PODWIECZOREK Galaretka owocowa półpłynna 150 g	PODWIECZOREK Mus gruszkowy 120 g	PODWIECZOREK Kefir 150g	PODWIECZOREK Kisiel owocowy 150 g	PODWIECZOREK Maślanka truskawkowa 150 g (7)
KOLACJA Szynka bankietowa 60g Pomidor ze szczypiorkiem 80g Pieczywo mieszane 90g Połędwica luksusowa 60g Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7	KOLACJA Pasztet 60g ser żółty 30g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Ogórek 40g Pasta jajeczna z tuńczykiem 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 4, 7, 9	KOLACJA Ogórek 80g Masło 16,6g Pieczywo mieszane 90g Połędwica z indyka 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7	KOLACJA Pomidor 80g Szynka z piersi kurczaka 60g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Szynka wiejska 40g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7	KOLACJA Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka Pieczywo mieszane 90g pasta rybna (z tuńczykiem) 100g rzodkiewka 80g 1,7	KOLACJA Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Ryba po grecku 100g Salata 30g Połędwica sopocka 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 4, 7	KOLACJA Ogórek 80g Ser gouda light 30g Jajko gotowane 60 g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Pasta z czerwonej fasoli 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7, 11

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:2383.9/B:118.1 T:77.1/WP:282.1 F:36.3/WW:27.7	K:2397.2/B:127.0 T:80.3/WP:273.0 F:29.0/WW:26.9	K:2391.8/B:108.4 T:86.7/WP:275.8 F:29.5/WW:27.3	K:2371.5/B:116.1 T:87.5/WP:259.0 F:32.0/WW:25.6	K:2427.1/B:111.6 T:80.5/WP:295.2 F:31.9/WW:29.2	K:2391.8/B:130.0 T:83.7/WP:255.0 F:37.0/WW:25.3	K:2397.7/B:107.0 T:68.1/WP:318.5 F:31.5/WW:31.8
---	---	---	---	---	---	---

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.