

DIETA PAPKOWATA (16.11-22.11.2024 r.) - ALERGENY

Sobota 16.11.2024	Niedziela 17.11.2024	Poniedziałek 18.11.2024	Wtorek 19.11.2024	Środa 20.11.2024	Czwartek 21.11.2024	Piątek 22.11.2024
ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE
Płatki orkiszowe z mlekiem 300g Masło 16,6g Marchewka gotowana 40g Szynka wiejska 60g Suchary 50g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka (1, 7) II śniadanie Galaretka owocowa półpłynna 150ml	Płatki jaglane z mlekiem 300g Masło 16,6g Sałata 10g Paszтет pieczony 80g Pomidor bżskórki 40g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka Herbatniki 50g (1, 3, 7) II śniadanie Jogurt owocowy 150 g (7)	Płatki jęczmienne błyskawiczne z mlekiem 300g Paszтет pieczony 60g Pomidor bżskórki 40g Masło 16,6g Biszkopty 50g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7) II śniadanie Sok marchwiowy przecierany 250 ml (9)	Płatki owsiane na mleku 300g Pasta warzywno-mięsna 100g Masło 16,6g Cukinia na parze naparze 60g Herbatniki 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9) II śniadanie Budyń waniliowy 150 g (7)	Kasza jaglana na mleku 300g marchewka na parze z koperkiem 80g Serek wiejski 100g dżem 30g 60g Masło 16,6g Suchary 50g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9) II śniadanie Sok marchwiowo-jabłkowy przecierany 200ml	Ryż basmati na mleku 300g Masło 16,6g Ser biały 80g Pomidor bżskórki 40g Herbatniki 50g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7) II śniadanie Jogurt owocowy PURE 150g (7)	Zacierka razowa na mleku 300g Mix warzywna na parze 40g Masło 16,6g Ser żółty 60g Biszkopty 50g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7) II śniadanie Maślanka truskawkowa 200 g (7)
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
Zupa barszcz białą 400g Ryż z jabłkiem i cynamonem 300g Kompot 200 ml (1, 7, 9) PODWIECZOREK Kefir naturalny 140g (7)	Rosół z makaronem durum , marchewką i natką pietruszki 400g Schab duszony w sosie własnym 140g Ziemniaki 300g Marchewka tarta z jabłkiem 100g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9) PODWIECZOREK Mus owocowy 100 g	Barszcz ukraiński z ziemniakami 400g Gulasz drobiowy 140g Kasza orkiszowa z warzywami 300g Mix warzyw na parze 100g Kompot 250 ml (1, 7, 9) PODWIECZOREK Jogurt naturalny 150g (7)	Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami z mąki i śmietany 400g Gotowane udko z kurczaka 140g Buraczki z cytryną 100g Ziemniaki 200g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9) PODWIECZOREK Kisiel bez cukru 150 g	Zupa koperkowa z ryżem 400g Brokuł na parze 100g ziemniaki 300g Filet z kurczaka w sosie własnym 140g Kompot 250 ml (1, 7, 9) PODWIECZOREK Serek homogenizowany waniliowy 150g (7)	Zupa marchewkowo-dyniowa z lanymi kluseczkami 400g Stek wieprzowy na parze 140g Kasza jęczmienia pęczak 200g Sałata z jogurtem naturalnym 150 g Kompot 250 ml (1, 3, 7, 9) PODWIECZOREK Smoothie z melona i jabłka 150g	Krupnik 400g Ziemniaki 200g Ryba smażona 140g Marchew gotowana 100g Kompot 250 ml (1, 3, 4, 7, 9) PODWIECZOREK Sok pomidorowy 200 ml
KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
Masło 10g Filet z piersi kurczaka 60g Burak na parze z koperkiem 120g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Masło 16,6g Polędwica sopočka 60g Cukinia na parze z bazylią 40g Krem z dynii 400g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Masło 16,6g Pasta jajeczna 100g Krem z buraka 400g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Masło 16,6g Szynka konserwowa 60g Sałatka jarzynowa z jogurtem naturalnym 50g, Ser biały 60g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Masło 16,6g Szynka wiejska 100g Pomidor 40g Krem z cukinii 400g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Masło 16,6g Cukinia z ziołami na parze 40g Ziemniaki 200g Udło gotowane 100g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Masło 16,6g gotowane 60g Pomidor bżskórki 40g Krem z białych warzyw 400g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)

K:2395.0/B:96.2 T:64.3/WP:338.0 F:31.6/WW:34.0	K:2270.6/B:93.3 T:73.4/WP:291.3 F:29.8/WW:28.9	K:2402.4/B:101.6 T:80.1/WP:295.1 F:39.7/WW:29.6	K:2353.6/B:102.5 T:74.0/WP:298.3 F:35.3/WW:29.5	K:2245.2/B:109.6 T:55.6/WP:308.0 F:32.6/WW:30.6	K:2372.5/B:105.0 T:81.7/WP:286.3 F:27.5/WW:28.3	K:2206.9/B:93.4 T:72.6/WP:274.0 F:33.9/WW:27.2
--	--	---	---	---	---	--

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.