

# DIETA PAPKOWATA – ALERGENY (17-23.08.2024 R.)

Sobota 17.08.2024 r	Niedziela 18.08.2024	Poniedziałek 19.08.2024	Wtorek 20.08.2024	Środa 21.08.2024	Czwartek 22.08.2024	Piątek 23.08.2024
<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>
Platki ryżowe na mleku 200g 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)  II ŚNIADANIE Jogurt naturalny 150g (7)	Platki orkiszowe z makiem 200g Masło 16,6g Szyńka z indyka 60g Mix warzyw gotowanych 120g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)  II ŚNIADANIE Maślanka owocowa 150g (7)	Platki owsiane błyskawiczne na mleku 200g Masło 16,6g Szyńka z indyka 60g Połędwica sopocka 60g Mix warzyw gotowanych 120g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)  II ŚNIADANIE Kefir naturalny 150g (7)	Platki jęczmiennne 200g 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) II ŚNIADANIE Kisiel owocowy rzadki 150g	Ryż basmati na mleku 200g 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)  II ŚNIADANIE Sok warzywny 250g (9)	Platki jaglane na mleku 200g Dyńia i 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)  II ŚNIADANIE Sok przecierowy marchwiowo- bananowy 200 ml	Kluski lane z makiem 200g 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 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 plasterach z sosem vinegret 120g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)  PODWIECZOREK Kisiel płynny 150g	Rosół z makaronem durum marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki 200g Schab pieczony z ziołami polany sosem warzywnym 140g Buraki plastry z sosem vinegret 120g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)  PODWIECZOREK Budyń jaglany rzadki 150 ml (7)	Zupa ogórkowa bez maki 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 200 ml (1, 7, 9)  PODWIECZOREK Smoothie owocowe banan-gruszkowe 100g	Zupa fasolowa bez boczku i maki 400g Pierogi z maki pszennej z mięsem drobiowo-wieprzowym gotowane 250g Mix warzyw gotowanych 120g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)  PODWIECZOREK Jogurt naturalny 150g (7)	Zupa brokułowa bez maki i śmietany z zerkalem 400g Gotowane udko z włoszczyzna 140 g Ziemniaki gotowane 300g Tagiatelle warzywne z z duszonej cukinii i papryki 150g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)  PODWIECZOREK Mus jabłkowy 150g	Zupa pieczarkowa bez maki z makaronem durum 400g Ryż z warzywami i kurczakiem 300g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)  PODWIECZOREK Serek homogenizowany waniliowy 150g (7)	Zupa pomidorowa z ryżem 400g Ziemniaki 200g Pulpety rybne z natką pietruszki 140g Dyńia gotowana 100g Kompot 200 ml (1, 3, 4, 7, 9)  PODWIECZOREK Galaretkę owocową płynną 200 ml
<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 luksusowa 60g Krem z selera 300g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Masło 16,6g Szyńka 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 Połędwica 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 Udło 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 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.