

# DIETA PAPKOWATA – ALERGENY (20-26.07.2024 R.)

Sobota 20.07.2024 r	Niedziela 21.07.2024	Poniedziałek 22.07.2024	Wtorek 23.07.2024	Środa 24.07.2024	Czwartek 25.07.2024	Piątek 26.07.2024
<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	<b>ŚNIADANIE</b>
<p>Płatki 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)</p> <p>II ŚNIADANIE Jogurt naturalny 150g (7)</p>	<p>Płatki orkiszowe z makiem 200g 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)</p> <p>II ŚNIADANIE Maślanka owocowa 150g (7)</p>	<p>Płatki owsiane błyskawiczne na mleku 200g Masło 16,6g Szyunka z indyka 60g Poledwica sopocka 60g Mix warzyw gotowanych 120g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)</p> <p>II ŚNIADANIE Kefir naturalny 150g (7)</p>	<p>Płatki 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)</p> <p>II ŚNIADANIE Kisiel owocowy rzadki 150g</p>	<p>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)</p> <p>II ŚNIADANIE Sok warzywny 250g (9)</p>	<p>Płatki jaglane na mleku 200g Dyńia i cukinia na parze z ziołami 80g Poledwica z piersi kurczaka 60g Sałata 10g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1,7)</p> <p>II ŚNIADANIE Sok przecierowy marchwiowo-bananowy 200 ml</p>	<p>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)</p> <p>II ŚNIADANIE Smoothie owocowe 200 ml</p>
<b>OBIAD</b>	<b>OBIAD</b>	<b>OBIAD</b>	<b>OBIAD</b>	<b>OBIAD</b>	<b>OBIAD</b>	<b>OBIAD</b>
<p>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)</p> <p>PODWIECZOREK Kisiel płynny 150g</p>	<p>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)</p> <p>PODWIECZOREK Budyń jaglany rzadki 150 ml (7)</p>	<p>Zupa ogórkowa bez maki i śmietany z ziemniakami 400g Duszona pierś z kurczaka z sosem jogurtowo-muztardowym z zielonym groszkiem 140g Kaszka kus 200g Surówka z marchewki i jabłka 120g Kompot 200 ml (1, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Smoothie owocowe banan-gruszkowe 100g</p>	<p>Zupa fasolowa bez boczków i maki 400g Pierogi z maki pszennej z mięsem drobiowo-wieprzowym gotowane 250g Mix warzyw gotowanych 120g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Jogurt naturalny 150g (7)</p>	<p>Zupa brokułowa bez maki i śmietany z ziemniakami 400g Gotowane udko z włoszczyzna 140 g Ziemniaki gotowane 300g Tagiatelle warzywne 150g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Mus jabłkowy 150g</p>	<p>Zupa pieczarkowa bez maki z makaronem durum 400g Ryż z warzywami i kurczakiem 300g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Serek homogenizowany waniliowy 150g (7)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem 400g Ziemniaki 200g Pulpety rybne z natką pietruszki 140g Dyńia gotowana 100g Kompot 200 ml (1, 3, 4, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Galaretkę owocową płynną 200 ml</p>
<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>	<b>KOLACJA</b>
<p>Masło 16,6g Poledwica wieprzowa luksusowa 60g Krem z selera 300g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)</p>	<p>Masło 16,6g Szyunka gotowana 100g Ziemniaki 200g Marchewka gotowana 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (7)</p>	<p>Masło 16,6g Paszтет pieczony 80g marchew gotowana 80g Ziemniaki 200g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (7)</p>	<p>Masło 16,6g Poledwica 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)</p>	<p>Masło 16,6g Ser biały 100g Krem z cukinii 300g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (7,9)</p>	<p>Masło 16,6g Udło gotowane 100g Ziemniaki gotowane 100g Burak gotowany 40g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (7)</p>	<p>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)</p>

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.

