

DIETA PAPKOWATA; 23-29.03.2024r. (ALERGENY)

Sobota 23.03.2024	Niedziela 24.03.2024	Poniedziałek 25.03.2024	Wtorek 26.03.2024	Środa 27.03.2024	Czwartek 28.03.2024	Piątek 29.03.2024
ŚNIADANIE Płatki jęczmienne z mlekiem 200g Pomidor 120g, cykorja 10g Pasta warzywno- mięsna 100g Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7, 9	ŚNIADANIE Płatki ryżowe pełnoziarniste z mlekiem 200g Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Polędwica drobiowa 60g Papryka żółta 100g, sałata 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka Sałata 10g 1, 3, 7	ŚNIADANIE Płatki jaglane na mleku 200g Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Papryka zielona 80g. rzodkiewka 40g szynka chłopska 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7	ŚNIADANIE Ryż basmati z mlekiem 200g Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Ogórek 100g Twarożek ze szczypiorkiem 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7	ŚNIADANIE Płatki orkiszowe z mlekiem 200g Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Polędwica z piersi kurczaka 60g Pomidor 120g, szczypiorek 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7	ŚNIADANIE Płatki jaglane na mleku 200g Masło 16,6g Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego(90g) Ogórek 100g Pieczony pasztet sojowy 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7, 9	ŚNIADANIE Płatki owsiane na mleku 200g Masło 16,6g Ser żółty 60g, rozszponka 10g Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego(90g) Tradycyjna sałatka jarzynowa 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7, 9
II ŚNIADANIE Kisiel owocowy 150g	II ŚNIADANIE Jogurt naturalny 150g	II ŚNIADANIE Budyń jaglany 150g	II ŚNIADANIE Sok owocowy 200 ml przecierowy z olejem lnianym 15g 1	II ŚNIADANIE Galaretka owocowa półpłynna 150g	II ŚNIADANIE Mus gruszkowy 150g	II ŚNIADANIE Smoothie z kiwi i jabłka 150g z olejem lnianym 15 g
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
Zupa ryżanka z ryżu basmati 400g Ziemniaki z koperkiem 200g Jajka sadzone z bazylią 120g Mizeria 140g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	Rosół z lanymi kluskami z mąki pełnoziarnistej 400g Kasza gryczana niepalona 200g Schab duszony z sosem pieczarkowym 140g Fasolka szparagowa gotowana 140g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	Zupa kalafiorowa bez śmietany i mąki z makaronem durum 100% 400g Łopatka pieczona z sosem pieczeniowym 140g Surówka z tartej marchewki, selera i pomarańczy 140g ryż 200g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	Zupa jarzynowa bez śmietany z ziemniakami i fasolką szparagową 400g Potrawka z kurczaka z warzywami 140g Kasza jęczmienna perłowa 200g Buraki z jabłkami 140g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	Zupa krupnik z kaszą 400g Spaghettilońskie 300g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	Zupa buraczkowa z makaronem durum 400g kasza jęczmienna pęczak 200g pulpety wp z sosem pomidorowym 140g Sałatka: papryka+ogórek kiszony+cebula 140g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	Zupa koperkowa bez śmietany 400g Ryż z natka pietruszki 200g Surówka z kapusty kiszonej 140g Ryba smażona 140g Kompot 200 ml 1, 3, 4, 7, 9
PODWIECZOREK Sok warzywny 200 ml z olejem lnianym 15g 9	PODWIECZOREK Mus jabłkowy 120 g z siemieniem lnianym mielonym 10 g 8	PODWIECZOREK Smoothie z banana i gruszki 150g	PODWIECZOREK Kefir 150g 7	PODWIECZOREK Jogurt naturalny 150g 7	PODWIECZOREK Sok marchwiowy przecierowy 200 ml z siemieniem lnianym mielonym 10 g 8	PODWIECZOREK Jogurt owocowy 150g 7
KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
Polędwica sopočka 60g Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Rzodkiewka 100g Ser żółty 30g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7	Pasta z białego sera z warzywami 100g Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Ogórek 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7	Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego(90g) Pomidor 40g Jajko gotowane 60 g 1szt, szynka z indyka 30g Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7	Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g papryka 100g Pasta z makreli 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7	Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Sałatka ryżowa z kurczakiem 120g Ogórek kiszony 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7	Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Ser biały 100g Rzodkiewka 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7	Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Cukinia grillowana z ziołami 100g Pasta jajeczna 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7

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: 2345.2/B: 97.7
T: 75.1 /WP: 299.6
F: 28.8 /WW: 29.6

K: 2345.2/B: 97.7
T: 75.1 /WP: 299.6
F: 28.8 /WW: 29.6

K: 2345.2/B: 97.7
T: 75.1 /WP: 299.6
F: 28.8 /WW: 29.6

K: 2345.2/B: 97.7
T: 75.1 /WP: 299.6
F: 28.8 /WW: 29.6

K: 2345.2/B: 97.7
T: 75.1 /WP: 299.6
F: 28.8 /WW: 29.6

K: 2345.2/B: 97.7
T: 75.1 /WP: 299.6
F: 28.8 /WW: 29.6

K: 2345.2/B: 97.7
T: 75.1 /WP: 299.6
F: 28.8 /WW: 29.6

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.