

DIETA PAPKOWATA 23.11-27.11.2024r. (ALERGENY)

Sobota 23.11.2024	Niedziela 24.11.2024	Poniedziałek 25.11.2024	Wtorek 26.11.2024	Środa 27.11.2024
ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE
Płatki ryżowe z mlekiem 200g Masło 16,6g Sucharki 50 g Ogonówka 60g Ogórek kiszony 80g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7</u>	Płatki jaglane z mlekiem 200g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Pasta z soczewicy 80g Burak gotowany plastry 80g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7, 9</u>	Płatki owsiane na mleku 200g Sucharki 50 g Masło 16,6g Rzodkiewka 40g Szynka wiejska 40g Twarożek ze szczypiorkiem 80g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka <u>1, 7</u>	Płatki orkiszowe pełnoziarniste na mleku 200g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Ser biały 60g Dżem 30g Marchewka gotowana z natką 80g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7</u>	Płatki orkiszowe na mleku 200g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Poledwica drobiowa luksusowa 40g Mix warzyw gotowanych 120g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7</u>
II śniadanie Mus jabłkowy 100g	II śniadanie Sok pomidorowy 200 ml	II śniadanie Zmiksowany banan 100 g	II śniadanie Jogurt naturalny 150g <u>7</u>	II śniadanie Maślanka naturalna 200g <u>7</u>
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
Zupa buraczkowa z ziemniakami 400g Spaghetti bolońskie bez cebulii czosnku 300g Mix sałat z dressingiem vinegret 50 g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u>	Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki z koperkiem 200g Schab duszony w sosie własnym 140g Marchewka z groszkiem 120g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u>	Zupa pomidorowa bez śmietany, bez mąki 400g Pampuchy z jogurtem naturalnym 300g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u>	Zupa ogórkowa 400g Gulasz drobiowy z marchewką 140g Buraczki na ciepło 120g Kasza jęczmienna pęczak 200g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7</u>	Zupa brokułowa z makaronem 400g Ryż basmati 200g Siekane gołąbki na parze w sosie własnym 140g Surówka z tartej marchewki 120g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u>
PODWIECZOREK Budyń jaglany 150 g <u>7</u>	PODWIECZOREK Jogurt owocowy 150g <u>7</u>	PODWIECZOREK Kefir naturalny 200g <u>7</u>	PODWIECZOREK Mus owocowy 100g	PODWIECZOREK Kisiel owocowy 150g
KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Paszтет warzywny 60g Pomidor bez skórki 80g Roszponka 10g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka <u>1, 7, 9</u>	Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Szynka bankietowa 30g Ser żółty 30g Mix warzyw gotowanych 100g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka <u>1, 7, 9</u>	Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Szynka wiejska 60g Cukinia grillowana z ziołami 120g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka <u>1, 7</u>	Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Poledwica sopočka 60g Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 80g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7</u>	Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Pasta rybna (z tunczykiem) 100g Oliwki w sosie czosnkowym 80g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka <u>1, 4, 7</u>

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

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.