

DIETA PAPKOWATA; 26.10-01.11.2024r. (ALERGENY)

Sobota 26.10.2024	Niedziela 27.10.2024	Poniedziałek 28.10.2024	Wtorek 29.10.2024	Środa 30.10.2024	Czwartek 31.10.2024	Piątek 01.11.2024
ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE
Platki ryżowe z mlekiem 200g Masło 16,6g Sucharki 50 g Ogonówka 60g Ogórek kiszony 80g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka 1, 3, 7	Platki jaglane z mlekiem 200g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Pasta z soczewicy 80g Burak gotowany plastry 80g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka 1, 3, 7, 9	Platki 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 1, 7	Platki 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 1, 3, 7	Platki orkiszowe na mleku 200g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Połędwica drobiowa luksusowa 40g Pomidor 80g Szcypiorek 10g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka 1, 3, 7	Ryż basmati na mleku 200g Masło 16,6g Sucharki Szynka z piersi kurczaka 60g Marchewka mini na parze 100g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka 1, 7	Platki gryczane na mleku 200g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Dżem 30g Ser biały 100g Pomidor 80g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka 1, 7
II śniadanie Mus jabłkowy 100g	II śniadanie Sok marchwiowo-jabłkowy przecierowy 200 ml	II śniadanie Sok pomidorowy 200 ml	II śniadanie Mus owocowy 100g	II śniadanie Maślanka naturalna 200g	II śniadanie Smoothie jabłkowo-gruszkowe 120g	II śniadanie Sok owocowy 200ml
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
Zupa buraczkowa z ziemniakami 400g Spaghetti bolońskie z cebulii czosnku 300g Mix sałat z dressingiem vinegret 50 g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	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 1, 3, 7, 9	Zupa pomidorowa bez śmietany, bez mąki 400g Pampuchy z jogurtem naturalnym 300g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	Zupa ogórkowa 400g Gulasz drobiowy z marchewką 140g Buraczki na ciepło 120g Kasza jęczmienna pęczak 200g Kompot 200 ml 1, 3, 7	Zupa brokułowa z makaronem 400g Ryż basmati 200g Siekane gotówki na parze w sosie własnym 140g Surówka z tartej marchewki 120g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	Żurek z jajkiem i kielbasą 400g Kaszotto z kaszy jaglanej ze szpinakiem i indykiem 300g Mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchew) 120g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9	Krupnik z ryżem 400g Ryba z warzywami gotowana na parze 140g Ziemniaki z koperkiem 200g Sałata z jogurtem naturalnym 120g Kompot 200 ml 1, 3, 4, 7, 9
PODWIECZOREK Budyń jaglany 150 g 7	PODWIECZOREK Jogurt owocowy 150g 7	PODWIECZOREK Kefir naturalny 200g 7	PODWIECZOREK Budyń waniliowy 150g 7	PODWIECZOREK Kisiel owocowy 150g	PODWIECZOREK Serek homogenizowany waniliowy 150 g 7	PODWIECZOREK Galaretka owocowa półpłynna 150 g
KOLACJA	KOLACJA	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 1, 7, 9	Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Szynka bankietowa 30g Ser żółty 30g Mix warzyw gotowanych 100g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka 1, 7, 9	Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Szynka wiejska 60g Ogórek 80g Sałata 10g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka 1, 7	Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Połędwica sopočka 60g Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 80g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka 1, 3, 7	Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Pasta rybna (z tunczykiem) 100g Oliwki w sosie czosnkowym 80g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka 1, 4, 7	Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Szynka bankietowa wieprzowa 60g Cukinia grillowana z ziołami 100g Sałata 30g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka 1, 7	Ogórek 80g Ser gouda light 30g Jajko gotowane 1 szt. Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Pasta z czerwonej fasoli 60g herbata czarna 1szt/cukier 1 saszetka 1, 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: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	K:2391.8/B:130.0 T:83.7/WP:255.0 F:37.0/WW:25.3	K:2397.7/B:107.0 T:68.1/WP:318.5 F:31.5/WW:31.8
---	---	---	---	---	---	---

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.