

DIETA PRZECIERANA (01-07.06.2024 r.) - ALERGENY

Sobota 01.06.2024	Niedziela 02.06.2024	Poniedziałek 03.06.2024	Wtorek 04.06.2024	Środa 05.06.2024	Czwartek 06.06.2024	Piątek 07.06.2024
ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE
Platki orkiszowe z mlekiem 200g Masło 16,6g Marchewka gotowana 40g Szynka wiejska 60g Suchary 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7) II śniadanie Sok owocowy 200 ml	Platki jaglane z mlekiem 200g Masło 16,6g Salata 10g Pasztecik pieczony 80g Pomidor bż skórki 40g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka Herbatniki 50g (1, 3, 7) II śniadanie Sok marchwiowy przecierany 250 ml	Platki jęczmienne błyskawiczne z mlekiem 200g Pasztecik pieczony 60g Pomidor bż skórki 40g Masło 16,6g Biszkopty 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7) II śniadanie Jogurt owocowy PURE 200 ml (7)	Platki owsiane na mleku 200g Pasta warzywno-mięsna 100g Masło 16,6g Cukinia na parze na parze 60g Herbatniki 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9) II śniadanie Jogurt naturalny 150 g (7)	Kasza jaglana na mleku 200g marchewka na parze z koperkiem 80g Serek wiejski 100g dżem 30g 60g Masło 16,6g Suchary 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9) II śniadanie Zmiksowany melon 140 g	Ryż basmati na mleku 200g Masło 16,6g Ser biały 80g Pomidor bż skórki 40g Herbatniki 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9) II śniadanie Kefir 150g (7)	Zacierka razowa na mleku 200g Dynia na parze 40g Masło 16,6g Ser żółty 60g Biszkopty 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7) II śniadanie Maślanka truskawkowa 150 g (7)
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
Zupa zalewajka z ziemniakami bez mąki I śmietany 400g Ryż z jabłkiem i cynamonem 300g Kompot 200 ml (1, 7, 9) PODWIECZOREK Sok wielowarzywny 250 ml (9)	Rosół z makaronem durum , marchewką i natką pietruszki 400g Schab duszony w sosie własnym 140g Ziemniaki 200g Kalafor i fasolka szparagowa na parze 100g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9) PODWIECZOREK Zmiksowany banan (mus) 100 g	Barszcz czerrwonny z ziemniakami 400g Gulasz drobiowy 140g Kasza orkiszowa z warzywami 300g Salata z jogurtem naturalnym 150 g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9) PODWIECZOREK Mus jabłkowy 100g	Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami bż mąki I śmietany 400g Gotowane udko z kurczaka 140g Buraczki z cytryną 100g Ziemniaki 200g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9) PODWIECZOREK Kisiel bez cukru 140 g	Zupa koperkowa z ryżem 400g Brokuł na parze 100g ziemniaki 200g Filet z piersi kurczaka z sosie własnym 140g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9) PODWIECZOREK mus gruszkowy 100 g	Zupa marchewkowo -dyniowa z lanymi kluseczkami 400g Stek wieprzowy na parze 140g Kasza jęczmienia pęczak 200g Mix warzyw na parze 100g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9) PODWIECZOREK Serek homogenizowany 150g	Krupnik 400g Ziemniaki 200g Ryba w ziołach na parze 140g Burak pieczony plastry z sosem winegret 100g Kompot 200 ml (1, 3, 4, 7, 9) PODWIECZOREK Budyń waniliowy 150 g (1,7)
KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
Twarożek 100g Ogórek małosolny 80g Masło 16,6g Gotowany filet drobiowy 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Masło 16,6g Polędwica sopocka 60g Cukinia na parze z bazylią 40g Krem z dynii 400g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Masło 16,6g Pasta jajeczna 100g Krem z buraka 400g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Masło 16,6g Szynka konserwowa 60g Sałatka jarzynowa z jogurtem naturalnym 50g Ser biały 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Masło 16,6g Szynka wiejska 100g Pomidor 40g Krem z cukinii 400g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)	Masło 16,6g Cukinia z ziołami na parze 40g Ziemniaki 200g Udło gotowane 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Masło 16,6g Jogurt 60g Pomidor bż skórki 40g Krem z białych warzyw 400g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)

K: 2395.0/B: 96.2 T: 64.3/WP: 338.0 F: 31.6/WW: 34.0	K: 2270.6/B: 93.3 T: 73.4/WP: 291.3 F: 29.8/WW: 28.9	K: 2402.4/B: 101.6 T: 80.1/WP: 295.1 F: 39.7/WW: 29.6	K: 2353.6/B: 102.5 T: 74.0/WP: 298.3 F: 35.3/WW: 29.5	K: 2245.2/B: 109.6 T: 55.6/WP: 308.0 F: 32.6/WW: 30.6	K: 2372.5/B: 105.0 T: 81.7/WP: 286.3 F: 27.5/WW: 28.3	K: 2206.9/B: 93.4 T: 72.6/WP: 274.0 F: 33.9/WW: 27.2
--	--	---	---	---	---	--

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.

