

DIETA PAPKOWATA; 18-24.05.2024r. (ALERGENY)

| Sobota 18.05.2024 | Niedziela 19.05.2023 | Poniedziałek 20.05.2024 | Wtorek 21.05.2024 | Środa 22.05.2024 | Czwartek 23.05.2024 | Piątek 24.05.2024 |
|---|--|--|--|--|--|---|
| ŚNIADANIE | ŚNIADANIE | ŚNIADANIE | ŚNIADANIE | ŚNIADANIE | ŚNIADANIE | ŚNIADANIE |
| Płatki jęczmienne z mlekiem 200g Pomidor 120g Pasta z ciecierzycy i suszonych pomidorów 80g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7, 9 | Płatki ryżowe pełnoziarniste z mlekiem 200g Bułka angielska + 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 | Płatki jaglane na mleku 200g Bułka angielska + 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 | Ryż basmati z mlekiem 200g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Ogórek 100g Pieczony paszтет sojowy 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7 | Płatki orkiszowe z mlekiem 200g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Pomidor 120g, szczypiorek 10g Twarożek ze szczypiorkiem 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7 | Płatki jaglane na mleku 200g Masło 16,6g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Ogórek 100g Polędwica z piersi kurczaka 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7, 9 | Płatki owsiane na mleku 200g Masło 16,6g Ser żółty 60g, rozszonka 10g Bułka angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Tradycyjna sałatka jarzynowa 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 3, 7, 9 |
| II ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE |
| Kisiel owocowy 150g | Jogurt owocowy 150g 7 | Budyń jaglany 150g 7 | Sok owocowy 150g 1 | Galaretka owocowa 150g | Mus gruszkowy 150g | Smoothie z kiwi i jabłka 150g |
| OBIAD | OBIAD | OBIAD | OBIAD | OBIAD | OBIAD | OBIAD |
| Zupa ryżanka z ryżu basmati 400g Ziemniaki z koperkiem 300g 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 Indyk 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 Spaghetti bolońskie 300g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9 | Zupa buraczkowa z ziemniakami 400g Kluski leniwe z jogurtem naturalnym i truskawkami 300g Kompot 200 ml 1, 3, 7, 9 | Zupa koperkowa bez śmietany 400g Ryż z natką pietruszki 200g Surówka z kapusty kiszzonej 140g Ryba smażona 140g Kompot 200 ml 1, 3, 4, 7, 9 |
| PODWIECZOREK | PODWIECZOREK | PODWIECZOREK | PODWIECZOREK | PODWIECZOREK | PODWIECZOREK | PODWIECZOREK |
| Sok warzywny 150g | Mus jabłkowy 120g | Smoothie z banana i gruszki 100g | Kefir 150g | Jogurt naturalny 150g | Sok pomarańczowy 150g | Jogurt owocowy 150g |
| KOLACJA | KOLACJA | KOLACJA | KOLACJA | KOLACJA | KOLACJA | KOLACJA |
| Polędwica sopocka 60g Bułka angielska + 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 angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Ogórek 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7 | Bułka angielska + 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 angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g papryka 100g Pasta z makreli 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7 | Bułka angielska + 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 angielska + kromka pieczywa pszennego(90g) Masło 16,6g Ser biały 100g Rzodkiewka 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka 1, 7 | Bułka angielska + 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.