

DIETA BOGATOBIAŁKOWA - ALERGENY (27.04-03.05.2024.R.)

| Sobota 27.04.2024 r | Niedziela 28.04.2024 | Poniedziałek 29.04.2024 | Wtorek 30.04.2024 | Środa 01.05.2024 | Czwartek 02.05.2024 | Piątek 03.05.2024 |
|--|--|--|---|--|--|--|
| ŚNIADANIE | ŚNIADANIE | ŚNIADANIE | ŚNIADANIE | ŚNIADANIE | ŚNIADANIE | ŚNIADANIE |
| <p>Platki ryżowe na mleku 200g Masło 16,6g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g) Pasta mięsna 100g Ogórek kiszony 100g, pomidor 50g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 4, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Jogurt naturalny skyr 150g (7)</p> | <p>Platki orkiszowe z mlekiem 200g Ogórek 80g Pasta rybna z tuńczykiem 60g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Ser żółty 40g, papryka 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Kiwi 100g (7)</p> | <p>Platki owsiane na mleku 200g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Pietruszka gotowana 100g, kielki brokuła 10g Pasta z czerwonej fasoli (60g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka Połędwica sopocka 60g (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Budyń jaglany 150g</p> | <p>Platki jęczmienne na mleku 200g Masło 16,6g Salatkaryżowa z kurczakiem 120g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g) Pomidorki koktajlowe 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Jabłko 80g,</p> | <p>Ryż basmati na mleku 200g Dyńa gotowana 100g, cykorია 10g Pasztet pieczony 40g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Pasta z czerwonej soczewicy 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9, 11)</p> <p>II ŚNIADANIE Ciastka maślane 50g (1, 7)</p> | <p>Platki jaglane na mleku 200g Cukinia grillowana z ziołami 100g, pomidorki koktajlowe 60g Połędwica z piersi kurczaka 40g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Ser żółty (40g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Sok przecierowy marchwiowo-bananowy (200g) (9)</p> | <p>Kluski lane na mleku 200g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Dżem 60g Pomidor 120g, sałata 10g ser żółty 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Kanapki z pastą z fasoli lodowej świeżym 2 szt (1,7)</p> |
| OBIAD | OBIAD | OBIAD | OBIAD | OBIAD | OBIAD | OBIAD |
| <p>Zupa marchewkowa z lanymi kluseczkami 400g pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 140g Kasza gryczana 200g burak gotowany w plasterkach z sosem vinegret 120g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> | <p>Rosół z makaronem durum marchewką i natką pietruszki 400g Ryż basmati 200g Schab pieczony z ziołami polany sosem warzywnym 140g kapusta gotowana 120g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> | <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami 400g Duszona pierś z kurczaka w sosie jogurtowo-musztardowym z zielonym groszkiem 140g Kasza kus kus 200g Surówka z marchewki, jabłka, seleraz orzechami 120g Kompot 200 ml (1, 7, 9)</p> | <p>Zupa fasolowa 400g Pierogi z mąki pszennej z mięsem drobiowo-wieprzowym gotowane 250g Sałata lodowa z pomidorem i vinegretem 150 g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> | <p>Zupa brokułowa bez mąki i śmietany z grzankami 400g Ziemniaki gotowane 300g z jajem sadzonym (2szt) Sałata z jogurtem naturalnym (100g) Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> | <p>Zupa pieczarkowa z makaronem 400g Ryż z warzywami i kurczakiem 300g Fasolka szparagowa 150g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> | <p>Zupa pomidorowa z ryżem 400g Ziemniaki 300g 140g pulpety rybne z natką pietruszki Surówka z kapusty kiszonej 150g Kompot 200 ml (1, 3, 4, 7, 9)</p> |
| <p>PODWIECZOREK chałka z kruszonką 80g</p> | <p>PODWIECZOREK Kefir 150g (7)</p> | <p>PODWIECZOREK Melon 150 g</p> | <p>PODWIECZOREK Jogurt owocowy skyr 150g (7)</p> | <p>PODWIECZOREK Banan 100g</p> | <p>PODWIECZOREK serek homogenizowany 150g (7)</p> | <p>PODWIECZOREK Jogurt naturalny skyr 150g +Gruszka 100g (7)</p> |
| KOLACJA | KOLACJA | KOLACJA | KOLACJA | KOLACJA | KOLACJA | KOLACJA |
| <p>Masło 16,6g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g) Połędwica wieprzowa luksusowa 60g Pomidor 100g, sałata 10g Jajko gotowane (60g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> | <p>Masło 16,6g Ser biały 80g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g) Rzodkiewka 100g, ogórek 40g Szynka z indyka 40g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> | <p>Masło 16,6g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g) Pasztet pieczony 90g Pomidor 100g, roszonek 10g, Szynka wiejska 40g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> | <p>Masło 16,6g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g) szynka wieprzowa 60g Jajko gotowane z majonezem i szczypiorkiem 1 szt marchewka gotowana 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> | <p>Masło 16,6g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g) Ser biały 100g Rzodkiewka 100g, szczypiorek 10g Połędwica z indyka 40g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> | <p>Masło 16,6g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g) Pasta jajeczna 80g ogórek świeży 100g Szynka delikatesowa z kurczaka 40g, kielki lucerny 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7)</p> | <p>Masło 16,6g Bułka graham + kromka pieczywa pszennego (90g) Tradycyjna sałatka jarzynowa 100g, papryka zielona 100g ser żółty 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1,3, 7, 9)</p> |

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:2352.4/B:110.5 T:80.3/WP:275.8 F:30.6/WW:27.1 | K:2369.1/B:109.8 T:77.1/WP:290.6 F:31.6/WW:29.0 | K:2389.8/B:113.1 T:76.7/WP:284.9 F:35.7/WW:28.1 | K:2402.4/B:106.2 T:84.7/WP:285.6 F:28.7/WW:28.2 | K:2407.1/B:110.7 T:74.7/WP:295.9 F:48.2/WW:29.2 | K:2395.9/B:105.5 T:71.1/WP:312.9 F:30.5/WW:31.1 | K:2342.8/B:119.1 T:75.9/WP:279.8 F:26.4/WW:27.6 |
|---|---|---|---|---|---|---|

ALERGENY:

- Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne,
- Skorupiaki i produkty pochodne;
- Jaja i produkty pochodne;
- Ryby i produkty pochodne,
- Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
- Soja i produkty pochodne,
- Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą),
- 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;
- Seler i produkty pochodne;
- Gorczyca i produkty pochodne;
- Nasiona sezamu i produkty pochodne;
- 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;
- Łubin i produkty pochodne;
- 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.

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.