

DIETA ŁATWOSTRAWNA - ALERGENY (06-12.04.2024R.)

Sobota 06.04.2024 r	Niedziela 07.04.2024	Poniedziałek 08.04.2024	Wtorek 09.04.2024	Środa 10.04.2024	Czwartek 11.04.2024	Piątek 12.04.2024
ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE
<p>Płatki ryżowe na mleku 200g Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Pasta mięsna 100g cukinia na parze 130g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 4, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE</p> <p>Jogurt naturalny 150g (7)</p>	<p>Płatki orkiszowe z mlekiem 200g Seler gotowany z bazylią 120g Pasta rybna z tuńczykiem 100 g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE</p> <p>Maślanka owocowa 150g (7)</p>	<p>Płatki owsiane błyskawiczne na mleku 200g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Pomidor bez skórki 120 g Kiełki brokuła 10 g Połędwica sopocka 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE</p> <p>Budyń jaglany bez cukru 150g</p>	<p>Płatki orkiszowe na mleku 200g salatka kurczaka z kurczakiem 120g Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE</p> <p>Kisiel owocowy 150 g</p>	<p>Ryż kasza na mleku 200g Dyńa gotowana 100g Cykorja 10 g Paszтет pieczony 80g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)</p> <p>II ŚNIADANIE</p> <p>Ciastka maślane 50g (1, 7)</p>	<p>Płatki jaglane na mleku 200g Cukinia na parze z ziołami i koperkiem 130g Połędwica z piersi kurczaka 60g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE</p> <p>Sok przecierowy marchwiowo – bananowy (200g) (9)</p>	<p>Kluski lane na mleku 200g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Dżem 60g serek wiejski 100g Pomidor bez skórki 80g Sok wielowarzywny 150 ml herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE</p> <p>Bułka pszenna z pastą z fasoli czerwonej 1 szt (1,7)</p>
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
<p>Zupa marchewkowa z lanymi kluseczkami z mąki pszennej 400g pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 140g Kasza jęczmienna 200g Burak gotowany w plasterach z sosem vinegret 170g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>Podwieczorek dla dzieci Biszkopty (1,7)</p> <p>Podwieczorek dla dorosłych chalka z kruszonką 80g</p>	<p>Rosół z makaronem durum, marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki 300g Schab pieczony z ziołami polany sosem warzywnym 140g Salata z jogurtem 100g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>Podwieczorek dla dzieci budyń 140g (7)</p> <p>Podwieczorek dla dorosłych banan 100g</p>	<p>Zupa ogórkowa bz śmietany i mąki z ziemniakiem 400g Duszona pierś z kurczaka w sosie z zzielonym groszkiem 140g Kasza kus kus 200g Surówka z drożdżami marchewki, jabłka 150g Kompot 200 ml (1, 7, 9)</p> <p>Podwieczorek dla dzieci sok owocowy</p> <p>Podwieczorek dla dorosłych Melon 150g</p>	<p>Zupa fasolowa bez śmietany i mąki 400g Pierogi z mąki pszennej z mięsem drobiowo-wieprzowym gotowane 250g Salata lodowa z pomidorem i vinegretem 150 g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>Podwieczorek dla dzieci Kisiel</p> <p>Podwieczorek dla dorosłych Wafle ryżowe 30 g z dżemem 30g</p>	<p>Zupa buraczana z ziemniakami 400g Ziemniaki gotowane 300g z jajem sadzonym (2 szt.) Salata z jogurtem naturalnym (100g) Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>Podwieczorek dla dzieci chrupki kukurydziane</p> <p>Podwieczorek dla dorosłych Jabłko gotowane na parze 100g</p>	<p>Zupa pieczarkowa bez mąki z makaronem durum 400g Ryż z warzywami i kurczakiem 300g Fasolka szparagowa 150 g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>Podwieczorek dla dzieci galaretki owocowa</p> <p>Podwieczorek dla dorosłych serek homogenizowany 150g (7)</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem bz śmietany 400g Ziemniaki 300g pulpety rybne z natką pietruszki 140g salata z jogurtem naturalnym 150g Kompot 200 ml (1, 3, 4, 7, 9)</p> <p>Podwieczorek dla dzieci jabłko na parze</p> <p>Podwieczorek dla dorosłych Mus gruszkowy 100g</p>
KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
<p>Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Połędwica wieprzowa luksusowa 60g Pomidor bez skórki 120g Natka pietruszki 10 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p>	<p>Masło 16,6g Szynka z indyka 60g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Marchewka gotowana z koperkiem 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1,7)</p>	<p>Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Paszтет pieczony 80g Cukinia gotowana z bazylią 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)</p>	<p>Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Połędwica z indyka 30g Jajko gotowane na miękko 1 szt. Seler na parze z koperkiem 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3)</p>	<p>Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Białysery 100g Pomidor bez skórki z natką pietruszki 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p>	<p>Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Pasta jajeczna z jogurtem naturalnym 100g Buraki na parze 120 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7)</p>	<p>Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Salatka jarzynowa z jogurtem naturalnym 100g Salata 15 g ser żółty 60g 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: 2304.1/B: 95.2
T: 75.7/WP: 288.5
F: 31.0/WW: 28.5

K: 2314.1/B: 98.2
T: 73.8/WP: 296.6
F: 32.5/WW: 29.6

K: 2374 /B: 97
T: 64.1/WP: 286.7
F: 37.7/WW: 28.6

K: 2369.5/B: 93.8
T: 71.6/WP: 319.6
F: 27.3/WW: 31.8

K: 2235.3/B: 92.7
T: 75.9/WP: 274.4
F: 33.7/WW: 27.2

K: 2387.8/B: 92.2
T: 69.8/WP: 329.2
F: 27.8/WW: 32.7

K: 2156.3/B: 101.4
T: 66.1/WP: 273.4
F: 24.7/WW: 27.1

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.

