

DIETA LEKKOSTRAWNA - ALERGENY (09-15.12.2023 R.)

Sobota 09.12.2023 r.	Niedziela 10.12.2023	Poniedziałek 11.12.2023	Wtorek 12.12.2023	Środa 13.12.2023	Czwartek 14.12.2023	Piątek 15.12.2023
ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE
Kasza jaglana na mleku 200g Masło 16,6g Pieczywo mieszane 90g Pasta mięsna 100g cukinia na parze 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 4, 7)	Płatki orkiszowe z mlekiem 200g Seler gotowany z bazylią 80g Pasta rybna z tuńczykiem 100 g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Płatki owsiane błyskawiczne na mleku 200g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Pietruszka gotowana 80g Szynka delikatesowa z kurczaka 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Płatki jaglane na mleku 200g 200g sałatka ryżowa z kurczakiem 120g Masło 16,6g Pieczywo mieszane 90g Sałata 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7)	Ryż basmatina na mleku 200g Dynia gotowana 80g Paszтет pieczony 80g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Płatki jaglane na mleku 200g Cukinia na parze z ziołami 80g Polędwica z piersi kurczaka 60g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Płatki ryżowe z mlekiem 200g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Dżem 60g serek wiejski 100g Pomidor 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)
II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE
Jogurt naturalny 150g (7)	Maślanka 150g (7)	Wafle ryżowe z brzoźowego ryżu 30g	Jabłko 80g, (8)	kanapki z serem żółtym i rukolą 2szt (1, 7)	Budyń jaglany bez cukru 150g (7)	Kanapki z pastą z fasoli 2szt (1,7)
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
Zupa marchewkowa z lanymi kluseczkami z mąki pełnoziarnistej 400g pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 140g Kasza jęczmienna 200g Burak gotowany w plasterkach z sosem vinegret 150g chałka z kruszonką 80g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Rosół z makaronem durum, marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki 200g Schab pieczony z ziołami polany sosem warzywnym 140g Marchewka gotowana (słupki) 150g banan 100g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa fasola bez śmietany i mąki 400g Duszona pierś z kurczaka z warzywami 140g Kasza kus kus 200g Surówka z marchewki, jabłka 150g bułka z kruszonką 80g Kompot 200 ml (1, 7, 9)	Zupa ogórkowa bez śmietany i mąki 400g Naleśniki z serem na słodko 150g Naleśniki ze szpinakiem 150g Jogurt naturalny 150g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa buraczana z makią 400g Makaron z leczy warzywnym i szynką wieprzową 300g Tagiatelle warzywno 100g Jabłko na parze 100g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)	Zupa pieczarkowa bez mąki z makaronem durum 400g Ryż z warzywami i kurczakiem 300g Kompot 200 ml serek homogenizowany 150g (1, 3, 7, 9)	Zupa pomidorowa z makaronem bez śmietany 400g Ziemniaki 200g pulpety rybne w sosie koperkowym 140g gruszka 100g sałata z jogurtem naturalnym 100g Kompot 200 ml (1, 3, 4, 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.

Podwieczorek dla dzieci biszkopty	Podwieczorek dla dzieci budyń 140g	Podwieczorek dla dzieci sok owocowy	Podwieczorek dla dzieci kisiel	Podwieczorek dla dzieci chrupki kukurydzianę	Podwieczorek dla dzieci galaretka owocowa	Podwieczorek dla dzieci jabłko na parze
KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
Masło 16,6g Pieczywo mieszane 90g Połędwica wieprzowa luksusowa 60g Pomidor bez skórki 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Masło 16,6g Szynka z indyka 60g Pieczywo mieszane 90g pietruska gotowana 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1,7)	Masło 16,6g Pieczywo mieszane 90g Paszet pieczony 80g marchewka gotowana 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Masło 16,6g Pieczywo mieszane 90g Połędwica z indyka 30g Jajko gotowane na miękko 1 szt. Seler na parze 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1,3)	Masło 16,6g Pieczywo mieszane 90g Biały ser 100g Pomidor bez skórki 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Masło 16,6g Pieczywo mieszane 90g Pasta jajeczna z jogurtem naturalnym 100g Marchewka gotowana 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka	Masło 16,6g Pieczywo mieszane 90g Sałatka jarzynowa z jogurtem naturalnym 80g ser żółty 60g herbata czarna 1 szt/ 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.

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.