

DIETA ŁATWOSTRAWNA - ALERGENY (27.04-03.05.2024R.)

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
Płatki ryżowe na mleku 200g Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Pasta mięsna 100g cukinia lodowa na parze 130g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 4, 7) II ŚNIADANIE Jogurt naturalny 150g z borówką 50 g (7)	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) Zupa dla o. dziecięcego: kaszka kukurydziana na mleku 200 g (7) II ŚNIADANIE Maślanka owocowa 150g (7)	Płatki owsiane błyskawiczne na mleku 200g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Pomidor bez skórki 120 g Kielki brokuła 10 g Polędwica sopocka 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7) II ŚNIADANIE Budyń jaglany bez cukru 150g	Płatki ryżowe na mleku 200g salatka ryżowa z kurczakiem 120g Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Burak na parze 100g Salata 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7) Zupa dla oddziału dziecięcego: Mleko z płatkami kukurydzianymi 200 ml (7) II ŚNIADANIE Kisiel owocowy 150 g	Ryż basmati na mleku 200g Dymna gotowana 100g Cykoria 10 g Pasztecik pieczony 80g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9) Zupa dla oddziału dziecięcego: kasza manna na mleku 200 ml (1,7) II ŚNIADANIE Ciastka maślane 50g (1, 7)	Płatki jaglane na mleku 200g Cukinia na parze z ziołami i koperkiem 130g Polędwica z piersi kurczaka 60g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7) II ŚNIADANIE Sok przecierowy marchwiowo – bananowy (200g) (9)	Kluski lane na mleku 200g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 16,6g Dżem 60g serek wiejski 100g Pomidor bez skórki 130g Salata lodowa 30 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1saszetka (1, 7) II ŚNIADANIE Bułka pszenna z pastą z fasoli kiszonych, kasza 1 szt (1,7)
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
Zupa marchewkowa z lanymi kluseczkami z maki 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) Podwieczorek dla dzieci Biszkopty (1,7) Podwieczorek dla dorosłych chalka z kruszonką 80g (1,7)	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) Podwieczorek dla dzieci banan 100g (7) Podwieczorek dla dorosłych banan 100g	Zupa ogórkowa bz śmietany i maki z ziemniakiem 400g Duszona pierś z kurczaka w sosie z zielonym groszkiem 140g Kasza kus kus 200g Surówka z dyni i marchewki, jabłka 150g Kompot 200 ml (1, 7, 9) Podwieczorek dla dzieci sok owocowy 200 ml Podwieczorek dla dorosłych Melon 150g	Zupa fasolowa bez śmietany i maki 400g Pierogi z maki pszennej z mięsem drobiowo-wieprzowym gotowane 250g Salata lodowa z pomidorem i vinegretem 150 g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9) Podwieczorek dla dzieci Serek homogenizowany waniliowy (7) Podwieczorek dla dorosłych Wafeleryżowe 30 g z dżemem 30g	Zupa bułowa bez śmietany z kurczakiem 400g Ziemniaki gotowane 300g z jajem sadzonym (2 szt.) Salata z jogurtem naturalnym (100g) Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9) Podwieczorek dla dzieci Jabłko gotowane na parze 120 g Podwieczorek dla dorosłych Jabłko gotowane na parze 120g	Zupa pieczarkowa bez maki z makaronem durum 400g Ryż z warzywami i kurczakiem 300g Fasolka szparagowa 150 g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9) Podwieczorek dla dzieci galaretka owocowa 150 g Podwieczorek dla dorosłych serek homogenizowany 150g (7)	Zupa pomidorowa z makaronem bz śmietany 400g Ziemniaki 300g pulpety rybne z natką pietruszką 140g salata z jogurtem naturalnym 150g Kompot 200 ml (1, 3, 4, 7, 9) Podwieczorek dla dzieci Mus gruszkowy 150 g Podwieczorek dla dorosłych Mus gruszkowy 150g
KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Polędwica wieprzowa lüksusowa 60g Pomidor bez skórki 120g Natka pietruszki 10 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	Masło 16,6g Szyunka z indyka 60g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Marchewka gotowana z koperkiem 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1,7)	Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Pasztecik pieczony 80g Cukinia gotowana z bazylią 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)	Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Polędwica z indyka 30g Jajko gotowane na miękko 1 szt. Seler na parze z koperkiem 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3)	Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Białe ser 100g Pomidor bez skórki z natką pietruszki 120g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)	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)	Masło 16,6g Bułka pszenna + kromka pieczywa pszennego (90g) Salata jarzynowa z jogurtem naturalnym 100g Salata 15 g 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.

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 SO 2 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.