

DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU 11-17.05.2024r.(ALERGENY)

Sobota 11.05.24	Niedziela 12.05.24	Poniedziałek 13.05.24	Wtorek 14.05.24	Środa 15.05.24	Czwartek 16.05.24	Piątek 17.05.24
ŚNIADANIE Płatki ryżowe na wywarze z jarzyn 200g Dyńa gotowana 120g bazyli 5 g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g)g Masło 10g ogonówka 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1,3,7</u> II ŚNIADANIE jabłko na parze 100g	ŚNIADANIE Płatki jęczmienne na wywarze z jarzyn 200g Twarożek 100g Pomidor bez skóry 100g Natka pietruszki 5 g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g)g Masło 10g <u>1,3,7,9</u> II ŚNIADANIE wafelek śmietankowy 30g <u>1,7</u>	ŚNIADANIE Zacierka na wywarze warzywnym 200g Masło 10g Ogórek kiszony bez skóry 100 g Sałata 15 g szynka delikatesow 60g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g)g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka II ŚNIADANIE jogurt owocowy 120g 7	ŚNIADANIE kasza manna na wywarze z jarzyn 200g Dżem 30g Ser biały 100g dynia gotowana z natką pietruszki 120g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g)g Masło 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1,3,7</u> II ŚNIADANIE chrupki kukurydziane 40g	ŚNIADANIE Kasza jaglana na wywarze z jarzyn 200g Pomidor 120g Kiełki z fasoli 10 g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g)g Masło 10g Polędwica drobiowa luksusowa 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka II ŚNIADANIE banan 100g	ŚNIADANIE Ryż basmati na wywarze z jarzyn 200g marchewka na parze 100g sałata 10 g szynka drobiowa 60g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g)g Masło 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1,7</u> II ŚNIADANIE mus owocowy 120g	ŚNIADANIE Płatki jaglane na wywarze z jarzyn 200g Pomidor bez skóry 120g Natka pietruszki 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g) Masło 10g ser biały 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1,7</u> II ŚNIADANIE Kanapka pszenna z masłem I dżemem <u>1,7</u>
OBIAD Zupa buraczkowa z ziemniakami 400g Spaghetti bolońskie z cebuli i czosnku 300g Kompot 200 ml <u>1,3,7,9</u> PODWIECZOREK Bułeczka z serem 80g <u>1,7</u>	OBIAD Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki z koperkiem 300g schab duszony w sosie własnym 140g Marchewka gotowana 120g Kompot 200 ml <u>1,3,7,9</u> PODWIECZOREK jogurt naturalny 140g 7	OBIAD Zupa pomidorowa bez śmietany z makaronem 400g Pampuchy z jogurtem naturalnym 300 g (2 sztuki) Kompot 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u> PODWIECZOREK Jabłko gotowane 120g	OBIAD Zupa ogórkowa z śmietaną 400g Gulasz drobiowy z indyka z marchewką 140g Burak gotowany 140g Kasza jęczmienna wiejska 200g kompot 200ml <u>1,7,9</u> PODWIECZOREK Mus gruszkowy 120g	OBIAD Zupa brokułowa z śmietaną z makaronem 400g siekane gołąbki na parze 140g Surówka z tartej marchewki 140g Ryż 200g Kompot 200 ml rogalik z dżemem 100g <u>1,3,9</u> PODWIECZOREK Kefir owocowy 150 ml 7	OBIAD Zupa pomidorowa z śmietaną 400g Kaszotto ze szpinakiem I mozzarellą 300g Kompot 200 ml <u>1,7,9</u> PODWIECZOREK Kisiel owocowy 150g	OBIAD Krupnik 400g Ryba z warzywami gotowana na parze 140g Ryż 200g sałata z jogurtem naturalnym 140g Kompot 200 ml <u>1,3, 4,7,9</u> PODWIECZOREK Chałka z kruszonką 80g <u>1,7</u>
KOLACJA Szynka białkietowa 60g marchewka na parze 100g Masło 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g)g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1,7</u>	KOLACJA sałata jarzynowa 120g sałata 15 g Masło 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g)g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1 3 7 9</u>	KOLACJA Szynka wiejska 60g cukinia na parze z koperkiem 120g Masło 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g)g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1,7</u>	KOLACJA Marchewka na parze 80g Szynka z piersi kurczaka 80g Masło 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g)g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1,7) <u>1 7</u>	KOLACJA Pasta rybna (tunczykiem) 100g pomidor bez skóry z kapuśniaki 100g Masło 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g)g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1,7</u>	KOLACJA Polędwica sopocka 60g Cukinia na parze z ziołami 120g Masło 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g)g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1,7</u>	KOLACJA marchew gotowana z natką pietruszki 80g jajko na miękko 60 g ser gouda light 20 g Masło 10g Bułka angelka+kromka pieczywa pszennego (90g)g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1,7</u>
K: 2290.5/B: 90.3 T: 60.1/WP: 325.5 F: 30.9/WW: 32.3	K: 2291.7/B: 104.2 T: 66.8/WP: 300.1 F: 31.9/WW: 29.8	K: 2210.8/B: 106.8 T: 55.8/WP: 302.8 F: 26.0/WW: 30.1	K: 2205.8/B: 95.5 T: 61.8/WP: 296.1 F: 32.2/WW: 29.5	K: 2297.0/B: 100.1 T: 47.9/WP: 345.3 F: 35.0/WW: 34.3	K: 2229.2/B: 96.2 T: 54.5/WP: 317.6 F: 36.9/WW: 31.7	K: 2302.1/B: 90.6 T: 53.3/WP: 345.7 F: 30.6/WW: 34.4

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.