

DIETA PAPKOWATA – ALERGENY (06-12.04.2024 R.)

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>Platki ryżowe na mleku 200g Masło 16,6g Pasta mięsna 100g cukinia i dynia na parze 150g Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Jogurt naturalny 150g (7)</p>	<p>Platki jęczmienne błyskawiczne z mlekiem 200g Seler gotowany z bazylią 100g Pasta rybna 60g Masło 16,6g Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Maślanka 150g (7)</p>	<p>Platki owsiane błyskawiczne na mleku 200g Masło 16,6g Pietruszka gotowana 80g Połędwica sopocka 60g Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Budyń jaglany rzadki</p>	<p>Platki jęczmienne 200g Masło 16,6g Salatka z ryżem i kurczakiem 100 g Pomidor bez skóry 100g Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Kisiel 150g</p>	<p>Ryż basmati na mleku 200g Dynia gotowana 100g Paszтет pieczony 80g Masło 16,6g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka, Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 3, 7, 9)</p> <p>II ŚNIADANIE Sok warzywny 250g</p>	<p>Platki jaglane na mleku 200g Cukinia na parze z ziołami 80g Połędwica z piersi kurczaka 60g Salata 10g Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7)</p> <p>II ŚNIADANIE Sok przecierowy marchwiowo-bananowy (200g) (9)</p>	<p>Platki żytnie z mlekiem 200g Masło 16,6g Dżem 60g seler gotowany 80g Ser biały 100 g Bułka angelka + kromka pieczywa pszennego (90g) herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)</p> <p>II ŚNIADANIE Smoothie owocowe</p>
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
<p>Zupa marchewkowa z lanymi kluseczkami 400g pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 140g Ziemniaki 200g Burak gotowany w plasterkach z sosem winegret 120g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Kisiel płynny 150g</p>	<p>Rosół z makaronem durum marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki 300g Schab pieczony z ziołami polany sosem warzywnym 140g Buraki plastry z sosem winegret 120g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Smoothie owocowe bananogruszka 100g</p>	<p>Zupa ogórkowa bez mąki i śmietany z ziemniakami 400g Duszona pierś z kurczaka z sosem jogurtowo-muzardowym z zielonym groszkiem 140g Kasza kus kus 200g Surówka z marchewki i jabłka 120g Kompot 200 ml (1, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Sok owocowy 250g</p>	<p>Zupa fasolowa bez boczku i mąki 400g Pierogi z mąki pszennej z mięsem drobiowo-wieprzowym gotowane 250g Tagiatelle warzywne 120g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Jogurt naturalny 150g (7)</p>	<p>Zupa brokułowa bez mąki i śmietany z zerkami 400g Ziemniaki gotowane 300g z jajem sadzonym (2szt), salata z jogurtem naturalnym (100g) Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Mus jabłkowy 150g</p>	<p>Zupa pieczarkowa bez mąki z makaronem durum 400g Ryż z warzywami i kurczakiem 300g Kompot 200 ml (1, 3, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Kisiel płynny 150g</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem 400g Ziemniaki 200g Pulpety rybne z natką pietruszki 140g Dynia gotowana 100g Kompot 200 ml (1, 3, 4, 7, 9)</p> <p>PODWIECZOREK Serek homogenizowany 150g</p>
KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
<p>Masło 16,6g Połędwica wieprzowa luksusowa 60g Krem z selera 300g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (1, 7, 9)</p>	<p>Masło 16,6g Szynka gotowana 100g Ziemniaki 200g Pietruszka na parze 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (7)</p>	<p>Masło 16,6g Paszтет pieczony 80g marchew gotowana 80g Ziemniaki 200g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (7)</p>	<p>Masło 16,6g Połędwica z indyka 30g Jajko gotowane 1 szt. Salatka z ryżem i kurczakiem 300g Zupa krem pomidorowy 300g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (7, 9)</p>	<p>Masło 16,6g Ser biały 100g Krem z cukinii 300g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (7,9)</p>	<p>Masło 16,6g Udko gotowane 100g Ziemniaki gotowane 100g Burak gotowany 40g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (7)</p>	<p>Masło 16,6g Salatka jarzynowa z jogurtem naturalnym 50g Ser żółty 60g Krem z marchewki 300g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka (3, 7, 9)</p>
<p>K: 2263.6/B: 106.3 T: 84.5/WP: 248.3 F: 36.8/WW: 24.5</p>	<p>K: 2266.5/B: 100.0 T: 75.2/WP: 281.0 F: 30.5/WW: 28.1</p>	<p>K: 2220.2/B: 100.3 T: 65.6/WP: 279.1 F: 36.4/WW: 28.0</p>	<p>K: 2232.0/B: 103.3 T: 74.3/WP: 272.6 F: 21.9/WW: 27.2</p>	<p>K: 2284.3/B: 103.9 T: 80.5/WP: 264.4 F: 35.0/WW: 26.0</p>	<p>K: 2296.6/B: 99.5 T: 62.7/WP: 316.5 F: 24.0/WW: 31.5</p>	<p>K: 2205.6/B: 109.6 T: 71.8/WP: 260.1 F: 37.4/WW: 25.7</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.

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.

