

DIETA PAPKOWATA; 28.09-04.10.2024r. (ALERGENY)

Sobota28.09.2024	Niedziela 29.09.2024	Poniedziałek 30.09.2024	Wtorek 01.10.2024	Środa 02.10.2024	Czwartek 03.10.2024	Piątek 04.10.2024
ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE	ŚNIADANIE
Płatki gryczane z mlekiem 200g Masło 16,6g Sucharki 50 g Ogonówka 60g Ogórek kiszony 80g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7</u>	Płatki jaglane z mlekiem 200g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Pasta z soczewicy 80g Burak gotowany plastry 80g herbata czarna 1szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7, 9</u>	Płatki owsiane na mleku 200g Sucharki 50 g Masło 16,6g Rzodkiewka 40g Szynka wiejska 40g Twarożek ze szczypiorkiem 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 7</u>	Płatki orkiszowe pełnoziarniste na mleku 200g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Ser biały 60g Dżem 30g Marchewka gotowana z natką 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7</u>	Płatki orkiszowe na mleku 200g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Poledwica drobiowa luksusowa 40g Pomidor 80g Szczypiorek 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7</u>	Ryż basmati na mleku 200g Masło 16,6g Sucharki Szynka z piersi kurczaka 60g Marchewka mini na parze 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 7</u>	Płatki żytnie na mleku 200g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Dżem 30g Ser biały 100g Pomidor 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 7</u>
II śniadanie Mus jabłkowy 120g	II śniadanie Sok marchwiowo-jabłkowy przecierowy 200 ml	II śniadanie Sok pomidorowy 200 ml	II śniadanie Zmiksowany melon 120 g	II śniadanie Maślanka naturalna 200g <u>7</u>	II śniadanie Mus owocowy 120g	II śniadanie Smoothie z jabłka i gruszek 120g
OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD	OBIAD
Zupa buraczkowa z ziemniakami 400g Spaghetti bolońskie z cebulą i czosnkiem 300g Mix sałat z dressingiem vinegret 50 g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u>	Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki 400g Ziemniaki z koperkiem 200g Schab duszony w sosie własnym 140g Marchewka z groszkiem 120g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u>	Zupa pomidorowa bez śmietany, bez mąki 400g Pampuchy z jogurtem naturalnym 300g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u>	Zupa ogórkowa 400g Gulasz drobiowy z marchewką 140g Buraczki na ciepło 120g Kasza jęczmienna pęczak 200g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7</u>	Zupa brokułowa z makaronem 400g Ryż basmati 200g Siekane gołąbki na parze w sosie własnym 140g Surówka z tartej marchewki 120g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u>	Żurek z jajkiem i kiełbasą 400g Kaszotto z kaszy jaglanej ze szpinakiem i indykiem 300g Mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchew) 120g Kompot 200 ml <u>1, 3, 7, 9</u>	Krupnik z ryżem 400g Ryba z warzywami gotowana na parze 140g Ziemniaki z koperkiem 200g Sałata z jogurtem naturalnym 120g Kompot 200 ml <u>1, 3, 4, 7, 9</u>
PODWIECZOREK Budyń jaglany 150 g <u>7</u>	PODWIECZOREK Kefir truskawkowy 150g <u>7</u>	PODWIECZOREK Jogurt owocowy 150 g + biszkopty 20g <u>1, 3, 7</u>	PODWIECZOREK Budyń waniliowy 150g <u>7</u>	PODWIECZOREK Kisiel owocowy 150g	PODWIECZOREK Serek homogenizowany waniliowy 150 g <u>7</u>	PODWIECZOREK Galaretka owocowa półpłynna 150 g
KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA	KOLACJA
Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Paszтет warzywny 60g Pomidor bez skórki 80g Roszponka 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 7, 9</u>	Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Szynka bankietowa 60g Ser żółty 30g Mix warzyw gotowanych 100g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 7, 9</u>	Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Szynka wiejska 60g Ogórek 80g Sałata 10g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 7</u>	Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Poledwica sopočka 60g Jajko gotowane 60g Pomidor 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7</u>	Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Pasta rybna (z tunczykiem) 100g Oliwki z czosnkiem 80g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 4, 7</u>	Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Szynka bankietowa wieprzowa 60g Cukinia grillowana z ziołami 100g Sałata 30g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 7</u>	Ogórek 80g Ser gouda light 30g Jajko gotowane 60 g Pieczywo mieszane 90g Masło 16,6g Pasta z czerwonej fasoli 60g herbata czarna 1 szt/ cukier 1 saszetka <u>1, 3, 7, 9</u>

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:2383.9/B:118.1 T:77.1/WP:282.1 F:36.3/WW:27.7	K: 2397.2/B:127.0 T: 80.3/WP: 273.0 F: 29.0/WW: 26.9	K:2391.8/B:108.4 T:86.7/WP:275.8 F: 29.5/WW: 27.3	K: 2371.5/B: 116.1 T: 87.5/WP: 259.0 F: 32.0/WW: 25.6	K: 2427.1/B: 111.6 T: 80.5/WP: 295.2 F: 31.9/WW: 29.2	K:2391.8/B:130.0 T: 83.7/WP: 255.0 F: 37.0/WW: 25.3	K: 2397.7/B:107.0 T: 68.1/WP: 318.5 F: 31.5/WW: 31.8
---	--	---	---	---	---	--

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.