



# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywienia

Sobota 2024-06-01

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2094.8 kcal   B 105.9 g   T 65.5 g   W 286.8 g   SFA 23.0 g   Cukry 58.3 g   Sól 8.9 g   Błonnik 34.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; szynka wiejska 60.00g; chleb pszenny 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Podudzie z kurczaka w sosie 200.0g <b>(GLU, MLE, GOR)</b> Surówka z marchewki i jabłka z olejem 155.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2217.6 kcal   B 107.4 g   T 71.9 g   W 298.0 g   SFA 24.8 g   Cukry 59.4 g   Sól 8.7 g   Błonnik 27.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; szynka wiejska 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Podudzie z kurczaka w sosie 200.0g <b>(GLU, MLE, GOR)</b> Surówka z marchewki i jabłka z olejem 155.0g ziemniaki gotowane 200.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> bułki wrocławskie 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczycę i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-06-02

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2055.0 kcal   B 110.9 g   T 51.6 g   W 304.7 g   SFA 19.6 g   Cukry 76.5 g   Sól 5.7 g   Błonnik 37.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Bukiet jarzyn gotowany 210.0g <b>(SEL)</b> Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g <b>(SEL)</b> Filet z indyka w sosie# 230.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; <b>(MLE)</b></p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2239.1 kcal   B 112.6 g   T 58.3 g   W 331.2 g   SFA 21.4 g   Cukry 91.0 g   Sól 5.5 g   Błonnik 32.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Bukiet jarzyn gotowany 210.0g <b>(SEL)</b> Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g <b>(SEL)</b> Filet z indyka w sosie# 230.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> Jabłko pieczone 150.0g bułki wrocławskie 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; <b>(MLE)</b></p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczycę i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-06-03	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2161.4 kcal   B 102.1 g   T 76.6 g   W 284.2 g   SFA 28.9 g   Cukry 44.7 g   Sól 5.8 g   Błonnik 35.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka wiejska# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Barszcz z boćwiną# 450.0g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Pulpety w sosie pomidorowym 250.0g <b>(GLU, JAJ)</b></p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>makaron bezjajeczny, gotowany 200.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>Kakao na mleku 260.0g <b>(MLE)</b></p> <p>chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; jaja gotowane 50.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, JAJ)</b></p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2157.5 kcal   B 98.6 g   T 72.3 g   W 293.9 g   SFA 25.2 g   Cukry 44.1 g   Sól 5.0 g   Błonnik 29.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Barszcz z boćwiną# 450.0g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Makaron z sosem mięsno-warzywnym# 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p>	<p>Kakao na mleku 260.0g <b>(MLE)</b></p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>Mus 100.00g;</p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczyce i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-06-04

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<b>Dieta podstawowa (1) 01.06-10.06.2024</b>          Razem E: 2149.8 kcal   B 107.9 g   T 54.8 g   W 321.8 g   SFA 21.5 g   Cukry 64.5 g   Sól 7.9 g   Błonnik 33.4 g	Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> Pasta twarożek z koperkiem 108.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; bułki grahamki 50.00g; rzodkiewka 50.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b>	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z ryżem# 450.1g <b>(MLE, SEL)</b> Pieczone kotlety mielone z warzywami 186.0g <b>(GLU, JAJ)</b> Mizeria z jogurtem 290.0g <b>(MLE)</b> ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b>	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; <b>(MLE)</b>
<b>Dieta łatwostrawna (2) 01.06-10.06.2024</b>          Razem E: 2217.5 kcal   B 117.4 g   T 58.6 g   W 316.8 g   SFA 23.8 g   Cukry 70.7 g   Sól 5.7 g   Błonnik 24.7 g	Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> Pasta twarożek z koperkiem 108.0g <b>(MLE)</b> Gruszka pieczona 130.0g herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b>	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z ryżem# 450.1g <b>(MLE, SEL)</b> Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g <b>(GLU, MLE)</b> Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym l# 170.0g <b>(MLE)</b> ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> bułki wrocławskie 120.00g; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b>	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; <b>(MLE)</b>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczyce i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Środa 2024-06-05

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2075.5 kcal   B 98.7 g   T 69.7 g   W 287.5 g   SFA 20.5 g   Cukry 58.9 g   Sól 6.6 g   Błonnik 37.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>kiwi 81.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; hummus, gotowy 40.00g; szynka z indyka 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; <b>(GLU, MLE, SEZ)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Surówka z młodej kapusty 157.0g</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z tuńczyka i jajka 140.0g <b>(JAJ, RYB, MLE, GOR)</b></p> <p>chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; <b>(MLE)</b></p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2295.9 kcal   B 110.3 g   T 61.7 g   W 341.2 g   SFA 21.1 g   Cukry 73.2 g   Sól 5.8 g   Błonnik 35.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>bułki wrocławskie 100.00g; banan 80.00g; szynka z indyka 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 501.1g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Brokuły gotowane 208.0g</p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g <b>(GLU, SEL)</b></p> <p>koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g <b>(RYB, MLE)</b></p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; <b>(MLE)</b></p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczycę i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-06-06

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2115.1 kcal   B 98.1 g   T 58.6 g   W 316.3 g   SFA 16.5 g   Cukry 75.3 g   Sól 5.5 g   Błonnik 37.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 45.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g <b>(SEL)</b> Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Kotlet drobiowy 180.0g <b>(GLU, JAJ)</b> Surówka z czerwonej kapusty z olejem 160.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> Pasta z zielonego groszku 50.0g ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; polędwica sopocka# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b></p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2199.2 kcal   B 105.4 g   T 58.9 g   W 326.6 g   SFA 19.0 g   Cukry 90.6 g   Sól 4.9 g   Błonnik 30.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 45.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g <b>(SEL)</b> Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g <b>(GLU, MLE)</b> Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> Jabłko pieczone 150.0g bułki wrocławskie 120.00g; polędwica sopocka# 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b></p>	<p>Mus 100.00g;</p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczycę i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Piątek 2024-06-07

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2015.6 kcal   B 115.6 g   T 52.3 g   W 286.4 g   SFA 23.2 g   Cukry 77.7 g   Sól 8.9 g   Błonnik 32.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; kiwi 81.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Zupa meksykańska# 450.0g <b>(SEL)</b></p> <p>Makaron z twarogiem i sosem truskawkowym# 340.0g <b>(GLU, JAJ, MLE)</b></p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; <b>(SEL)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g <b>(RYB, MLE)</b></p> <p>ogórek 65.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; <b>(MLE)</b></p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2091.1 kcal   B 107.3 g   T 51.2 g   W 312.3 g   SFA 23.5 g   Cukry 79.5 g   Sól 8.4 g   Błonnik 24.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Gruszka pieczona 130.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; bułki wrocławskie 100.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Makaron z twarogiem i sosem truskawkowym# 340.0g <b>(GLU, JAJ, MLE)</b></p> <p>Zupa grysikowa# 450.0g <b>(GLU, SEL)</b></p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; <b>(SEL)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g <b>(RYB, MLE)</b></p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; <b>(MLE)</b></p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczycę i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Sobota 2024-06-08

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<b>Dieta podstawowa (1) 01.06-10.06.2024</b>  Razem E: 2015.5 kcal   B 98.4 g   T 67.3 g   W 270.6 g   SFA 20.0 g   Cukry 76.6 g   Sól 6.1 g   Błonnik 35.0 g	Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; chleb pszenny 60.00g; szynka wiejska 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b>	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.1g <b>(MLE, SEL)</b> Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g <b>(GLU, MLE)</b> Surówka z marchewki i jabłka z olejem 161.8g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b>	Mus 100.00g;
<b>Dieta łatwostrawna (2) 01.06-10.06.2024</b>  Razem E: 2199.4 kcal   B 100.1 g   T 74.0 g   W 297.1 g   SFA 21.8 g   Cukry 91.1 g   Sól 6.0 g   Błonnik 29.7 g	Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b>	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.1g <b>(MLE, SEL)</b> Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g <b>(GLU, MLE)</b> Surówka z marchewki i jabłka z olejem 161.8g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> Jabłko pieczone 150.0g bułki wrocławskie 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b>	Mus 100.00g;

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczycę i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.





# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-06-09

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2159.3 kcal   B 116.2 g   T 61.0 g   W 303.6 g   SFA 22.5 g   Cukry 53.0 g   Sól 8.1 g   Błonnik 35.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; polędwica sopocka 60.00g; chleb pszenny 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Rosół z makaronem# 450.0g <b>(GLU, SEL)</b> Udko z kurczaka w sosie 180.0g <b>(GLU, MLE, GOR)</b> Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b> ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> szynka wiejska 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; <b>(MLE)</b></p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2268.2 kcal   B 117.3 g   T 67.1 g   W 311.9 g   SFA 24.2 g   Cukry 51.7 g   Sól 7.9 g   Błonnik 27.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; polędwica sopocka 60.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Rosół z makaronem# 450.0g <b>(GLU, SEL)</b> Udko z kurczaka w sosie 180.0g <b>(GLU, MLE, GOR)</b> Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b> ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> bułki wrocławskie 120.00g; szynka wiejska 80.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; <b>(MLE)</b></p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczyce i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-06-10	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2034.1 kcal   B 110.4 g   T 56.4 g   W 288.1 g   SFA 21.8 g   Cukry 47.3 g   Sól 7.9 g   Błonnik 32.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; chleb pszenny 70.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kwaszony 50.00g; szynka wiejska 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Makaron z kurczakiem i szpinakiem 431.0g <b>(GLU, MLE, GOR)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 107.2g <b>(RYB, MLE)</b></p> <p>chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; <b>(MLE)</b></p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2132.2 kcal   B 98.7 g   T 57.0 g   W 317.5 g   SFA 22.8 g   Cukry 80.9 g   Sól 4.5 g   Błonnik 22.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; szynka wiejska 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g <b>(SEL)</b></p> <p>Makaron z brokułem, serem i pomidorem 491.1g <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g <b>(RYB, MLE)</b></p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; <b>(MLE)</b></p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczycę i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Sobota 2024-06-01	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2220.2 kcal   B 111.5 g   T 70.5 g   W 306.0 g   SFA 25.4 g   Cukry 79.2 g   Sól 9.2 g   Błonnik 44.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Podudzie z kurczaka w sosie 200.0g <b>(GLU, MLE, GOR)</b> Surówka z marchewki i jabłka z olejem 155.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; ogórek 65.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w laktacji (C1) 01.06.-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2235.2 kcal   B 118.4 g   T 71.3 g   W 301.3 g   SFA 25.3 g   Cukry 98.9 g   Sól 9.7 g   Błonnik 44.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka z indyka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; banan 115.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g Zupa koperkowa z makaronem 449.6g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Pieczone podudzia z kurczaka 208.0g <b>(GOR)</b> ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 80.00g; ogórek 50.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 1937.9 kcal   B 101.9 g   T 63.7 g   W 255.2 g   SFA 23.2 g   Cukry 90.5 g   Sól 8.1 g   Błonnik 34.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; szynka z indyka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; banan 80.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g Zupa koperkowa z makaronem 449.6g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Pieczone podudzia z kurczaka 158.0g <b>(GOR)</b> ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> sok pomidorowy 300.00g; szynka wiejska 60.00g; ogórek 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczycę i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-06-02	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p><b>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.06-10.06.2024</b></p> <p>Razem E: 2079.0 kcal   B 115.8 g   T 57.2 g   W 297.0 g   SFA 22.5 g   Cukry 75.2 g   Sól 5.9 g   Błonnik 45.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany 210.0g <b>(SEL)</b></p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g <b>(SEL)</b></p> <p>Filet z indyka w sosie# 230.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>
<p><b>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w laktacji (C1) 01.06.-10.06.2024</b></p> <p>Razem E: 2180.6 kcal   B 123.2 g   T 55.7 g   W 317.7 g   SFA 22.9 g   Cukry 102.1 g   Sól 6.2 g   Błonnik 43.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 500.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka z indyka 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; banan 115.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Filet z indyka w sosie# 245.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b></p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g <b>(SEL)</b></p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Budyń śmietankowy# 222.5g <b>(MLE)</b></p> <p>migdały, płatki 10.00g; <b>(ORZ)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>
<p><b>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.06-10.06.2024</b></p> <p>Razem E: 1895.2 kcal   B 107.0 g   T 51.9 g   W 265.9 g   SFA 21.2 g   Cukry 90.1 g   Sól 5.0 g   Błonnik 33.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 500.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka z indyka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>jogurt truskawkowy, 1,5% tłuszczu 125.00g; jabłko 100.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Filet z indyka w sosie# 195.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b></p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g <b>(SEL)</b></p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Budyń śmietankowy# 222.5g <b>(MLE)</b></p> <p>migdały, płatki 10.00g; <b>(ORZ)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczycę i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-06-03

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2281.4 kcal   B 103.5 g   T 78.4 g   W 316.1 g   SFA 28.2 g   Cukry 75.0 g   Sól 5.8 g   Błonnik 50.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszpinka 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kiełki 5.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b></p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz z boćwiną# 450.0g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Pulpety w sosie pomidorowym 250.0g <b>(GLU, JAJ)</b></p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>makaron bezjajeczny, gotowany 200.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kakao na mleku b/cukru 260.0g <b>(MLE)</b></p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; pomidory, czerwone 60.00g; jaja gotowane 50.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, JAJ)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w laktacji (C1) 01.06.-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2139.2 kcal   B 107.4 g   T 72.7 g   W 290.5 g   SFA 25.2 g   Cukry 73.8 g   Sól 5.5 g   Błonnik 50.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 40.00g; ser, gouda tusty 20.00g; masło ekstra 12.00g; roszpinka 12.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Czerwone smoothie# 249.9g <b>(MLE)</b></p>	<p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz z boćwiną# 450.0g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Pulpety w sosie pomidorowym 250.0g <b>(GLU, JAJ)</b></p> <p>makaron pszenny pełnoziarnisty, gotowany 150.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>słonecznik, nasiona 5.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g <b>(MLE)</b></p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; jaja kurze całe 50.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, JAJ)</b></p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 1980.6 kcal   B 103.8 g   T 71.2 g   W 252.8 g   SFA 25.0 g   Cukry 72.3 g   Sól 4.5 g   Błonnik 40.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; ser, gouda tusty 20.00g; roszpinka 12.00g; masło ekstra 12.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Czerwone smoothie# 249.9g <b>(MLE)</b></p>	<p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz z boćwiną# 450.0g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Pulpety w sosie pomidorowym 250.0g <b>(GLU, JAJ)</b></p> <p>makaron pszenny pełnoziarnisty, gotowany 150.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>słonecznik, nasiona 5.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g <b>(MLE)</b></p> <p>Mus 100.00g; pomidory, czerwone 60.00g; jaja kurze całe 50.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, JAJ)</b></p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczyce i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



Wtorek 2024-06-04	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2248.0 kcal   B 113.5 g   T 61.8 g   W 331.4 g   SFA 24.2 g   Cukry 90.5 g   Sól 7.7 g   Błonnik 46.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą gryczaną 300.0g <b>(MLE)</b></p> <p>Pasta twarożek z koperkiem 108.0g <b>(MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki grahamki 50.00g; rzodkiewka 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.1g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Pieczone kotlety mielone z warzywami 186.0g <b>(GLU, JAJ)</b></p> <p>Mizeria z jogurtem 290.0g <b>(MLE)</b></p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w laktacji (C1) 01.06.-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2184.5 kcal   B 106.9 g   T 63.2 g   W 317.0 g   SFA 25.4 g   Cukry 94.4 g   Sól 7.8 g   Błonnik 42.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta twarożek z koperkiem 108.0g <b>(MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki grahamki 50.00g; rzodkiewka 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Kotlety mielone z warzywami pieczone w piekarniku 180.0g <b>(GLU, JAJ)</b></p> <p>Mizeria z jogurtem 290.0g <b>(MLE)</b></p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Salatka grecka 151.0g <b>(MLE)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; polędwica sopocka# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b></p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2072.4 kcal   B 101.0 g   T 53.4 g   W 312.7 g   SFA 21.9 g   Cukry 106.7 g   Sól 6.4 g   Błonnik 34.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta twarożek z koperkiem 108.0g <b>(MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki grahamki 50.00g; rzodkiewka 50.00g; bułka pszenna wrocławska 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Kotlety mielone z warzywami pieczone w piekarniku 180.0g <b>(GLU, JAJ)</b></p> <p>Mizeria z jogurtem 290.0g <b>(MLE)</b></p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>banan 80.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g</p> <p>tomat, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; polędwica sopocka# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b></p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczycę i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



Środa 2024-06-05

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p><b>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.06-10.06.2024</b></p> <p>Razem E: 2073.6 kcal   B 98.8 g   T 71.6 g   W 287.6 g   SFA 21.2 g   Cukry 67.3 g   Sól 8.1 g   Błonnik 47.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; szynka z indyka 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; <b>(GLU, MLE, SEZ)</b></p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Surówka z młodej kapusty 157.0g</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z tuńczyka i jajka 140.0g <b>(JAJ, RYB, MLE, GOR)</b></p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>
<p><b>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w laktacji (C1) 01.06.-10.06.2024</b></p> <p>Razem E: 2176.4 kcal   B 114.1 g   T 64.5 g   W 313.9 g   SFA 21.1 g   Cukry 79.5 g   Sól 9.2 g   Błonnik 47.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; hummus, gotowy 40.00g; polędwica sopocka# 40.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, SEZ)</b></p>	<p>banan 80.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ogórkowa zabielenana# 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 351.1g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Surówka z młodej kapusty 150.0g</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z tuńczyka i jajka 160.0g <b>(JAJ, RYB, MLE, GOR)</b></p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 50.00g; rozponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>
<p><b>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.06-10.06.2024</b></p> <p>Razem E: 1976.3 kcal   B 100.9 g   T 62.6 g   W 276.2 g   SFA 20.8 g   Cukry 78.1 g   Sól 8.1 g   Błonnik 37.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; hummus, gotowy 40.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, SEZ)</b></p>	<p>banan 80.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ogórkowa zabielenana# 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Surówka z młodej kapusty 150.0g</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z tuńczyka i jajka 160.0g <b>(JAJ, RYB, MLE, GOR)</b></p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; ogórek 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rozponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczyce i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-06-06	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2213.5 kcal   B 104.9 g   T 63.2 g   W 329.6 g   SFA 20.0 g   Cukry 87.9 g   Sól 5.4 g   Błonnik 49.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b></p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g <b>(MLE)</b></p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g <b>(SEL)</b></p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 160.0g</p> <p>Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; ogórek 65.00g; polędwica sopocka# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w laktacji (C1) 01.06.-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2178.4 kcal   B 107.5 g   T 60.5 g   W 322.7 g   SFA 21.4 g   Cukry 95.6 g   Sól 5.8 g   Błonnik 48.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g <b>(MLE)</b></p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g <b>(SEL)</b></p> <p>Kotlet drobiowy 180.0g <b>(GLU, JAJ)</b></p> <p>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>truskawki 100.00g; serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z zielonego groszku 104.9g</p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 65.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; roszponka 12.00g; <b>(GLU)</b></p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 1995.8 kcal   B 98.6 g   T 58.7 g   W 284.9 g   SFA 21.1 g   Cukry 94.1 g   Sól 4.8 g   Błonnik 38.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g <b>(MLE)</b></p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g <b>(SEL)</b></p> <p>Kotlet drobiowy 155.5g <b>(GLU, JAJ)</b></p> <p>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>truskawki 100.00g; serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z zielonego groszku 104.9g</p> <p>Mus 100.00g; ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; roszponka 12.00g; <b>(GLU)</b></p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczyce i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.





# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Piątek 2024-06-07	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2124.9 kcal   B 112.5 g   T 59.6 g   W 305.7 g   SFA 21.6 g   Cukry 83.0 g   Sól 10.2 g   Błonnik 44.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Zupa grysikowa# 450.0g <b>(GLU, SEL)</b></p> <p>Dorsz pieczony# 141.5g <b>(RYB)</b></p> <p>Salata masłowa z olejem# 150.0g</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g; <b>(SEL)</b></p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; szynka wiejska# 80.00g; ogórek 65.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w laktacji (C1) 01.06.-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2107.0 kcal   B 116.7 g   T 68.3 g   W 279.1 g   SFA 25.8 g   Cukry 76.5 g   Sól 9.2 g   Błonnik 43.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Serek wiejski z papryką 179.7g <b>(MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Słupki marchewki z hummusem 110.0g <b>(SEZ)</b></p>	<p>Makaron z twarogiem i sosem truskawkowym# 337.4g <b>(GLU, JAJ, MLE)</b></p> <p>Zupa meksykańska# 450.0g <b>(SEL)</b></p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; <b>(SEL)</b></p>	<p>Salatka brokułowa z serem feta i grzanką# 184.0g <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g <b>(RYB, MLE)</b></p> <p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 1881.5 kcal   B 104.9 g   T 58.6 g   W 250.8 g   SFA 22.5 g   Cukry 86.8 g   Sól 7.5 g   Błonnik 33.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Serek wiejski z papryką 179.7g <b>(MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Słupki marchewki z hummusem 110.0g <b>(SEZ)</b></p>	<p>Makaron z twarogiem i sosem truskawkowym# 337.4g <b>(GLU, JAJ, MLE)</b></p> <p>Zupa meksykańska# 450.0g <b>(SEL)</b></p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; <b>(SEL)</b></p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g <b>(RYB, MLE)</b></p> <p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; ogórek 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczycę i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Sobota 2024-06-08	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2029.3 kcal   B 102.8 g   T 71.9 g   W 262.8 g   SFA 22.3 g   Cukry 75.5 g   Sól 6.5 g   Błonnik 42.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>(MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.1g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 161.8g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w laktacji (C1) 01.06.-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2158.0 kcal   B 108.5 g   T 71.0 g   W 295.3 g   SFA 20.2 g   Cukry 92.1 g   Sól 6.2 g   Błonnik 48.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>(MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 120.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka z piersi kurczaka 60.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>banan 120.00g; migdały, płatki 10.00g; <b>(ORZ)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.0g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>słonecznik, nasiona 10.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b></p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 1973.6 kcal   B 100.3 g   T 68.7 g   W 257.6 g   SFA 19.6 g   Cukry 90.6 g   Sól 5.1 g   Błonnik 38.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>(MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 120.00g; szynka z piersi kurczaka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>banan 120.00g; migdały, płatki 10.00g; <b>(ORZ)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 236.5g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.0g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>słonecznik, nasiona 10.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Mus 100.00g; polędwica sopocka# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b></p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczycę i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



# Jadłospis 01.06-10.06.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-06-09	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2167.7 kcal   B 110.3 g   T 56.7 g   W 327.6 g   SFA 21.5 g   Cukry 70.2 g   Sól 10.2 g   Błonnik 50.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g <b>(GLU, SEL)</b></p> <p>Udko z kurczaka w sosie 180.0g <b>(GLU, MLE, GOR)</b></p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b></p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; szynka wiejska 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w laktacji (C1) 01.06.-10.06.2024</p> <p>Razem E: 2165.3 kcal   B 111.4 g   T 63.9 g   W 306.4 g   SFA 21.9 g   Cukry 73.0 g   Sól 7.8 g   Błonnik 43.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; szynka drobiowa 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>gruszka 130.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Rosół z makaronem# 450.0g <b>(GLU, SEL)</b></p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 158.0g <b>(GOR)</b></p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b></p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.06-10.06.2024</p> <p>Razem E: 1927.2 kcal   B 99.4 g   T 57.3 g   W 268.7 g   SFA 20.3 g   Cukry 71.5 g   Sól 6.7 g   Błonnik 33.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>szynka drobiowa 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>gruszka 130.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Rosół z makaronem# 450.0g <b>(GLU, SEL)</b></p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 108.0g <b>(GOR)</b></p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b></p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczycę i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



Poniedziałek 2024-06-10	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p><b>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.06-10.06.2024</b></p> <p>Razem E: 2186.2 kcal   B 113.6 g   T 67.5 g   W 305.0 g   SFA 23.8 g   Cukry 63.5 g   Sól 8.4 g   Błonnik 46.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; ogórek kwaszony 50.00g; szynka wiejska 20.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>jabłko 150.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Makaron z kurczakiem i szpinakiem 431.0g <b>(GLU, MLE, GOR)</b></p>	<p>papryka czerwona, słodka 75.00g; hummus, gotowy 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; <b>(GLU, SEZ)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 107.2g <b>(RYB, MLE)</b></p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; kefir, 2% tłuszczu 100.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>
<p><b>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w laktacji (C1) 01.06.-10.06.2024</b></p> <p>Razem E: 2166.0 kcal   B 117.0 g   T 66.5 g   W 293.9 g   SFA 25.3 g   Cukry 74.3 g   Sól 7.7 g   Błonnik 37.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; szynka wiejska 40.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Makaron z kurczakiem i szpinakiem 431.0g <b>(GLU, MLE, GOR)</b></p>	<p>papryka czerwona, słodka 75.00g; hummus, gotowy 30.00g; wafle ryżowe musli 30.00g; <b>(SOJ, SEZ, SO2)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 107.2g <b>(RYB, MLE)</b></p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>
<p><b>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.06-10.06.2024</b></p> <p>Razem E: 2002.4 kcal   B 105.7 g   T 56.1 g   W 282.0 g   SFA 21.9 g   Cukry 96.4 g   Sól 6.5 g   Błonnik 27.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; ogórek kiszony 50.00g; szynka wiejska 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Makaron z kurczakiem i szpinakiem 431.0g <b>(GLU, MLE, GOR)</b></p>	<p>wafle ryżowe musli 30.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; <b>(SOJ, SO2)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 107.2g <b>(RYB, MLE)</b></p> <p>tomat, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>

Posiłek dodatkowy wydawany razem z kolacją powinien być spożyty o godz. 20.00.

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczyce i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczone zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.