



Jadłospis 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-07-01

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2129,2 kcal B 109,2 g T 55,9 g W 317,0 g SFA 20,0 g Cukry 74,3 g Sól 10,9 g Błonnik 38,1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka wiejska# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR, SEZ)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Makaron z kurczakiem i szpinakiem 431.0g (GLU, MLE, GOR) Zupa ogórkowa z ziemniakami zabiela 450.0g (MLE, SEL)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z tuńczyka i twarogu 107.2g (RYB, MLE) ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2097,0 kcal B 95,4 g T 48,6 g W 334,3 g SFA 19,2 g Cukry 83,7 g Sól 7,6 g Błonnik 28,7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) 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; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa grysikowa# 450.0g (GLU, SEL) Makaron z brokołem serem i pomidorem 486.1g (GLU, MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)</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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-07-02

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2091.7 kcal B 112.1 g T 66.1 g W 278.0 g SFA 20.4 g Cukry 45.0 g Sól 8.6 g Błonnik 34.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Kotlet drobiowy 180.1g (GLU, JAJ) Zupa szczawiowa z jajkiem# 450.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2147.9 kcal B 110.3 g T 60.9 g W 303.2 g SFA 19.9 g Cukry 62.5 g Sól 6.6 g Błonnik 28.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa ryżowa # 450.0g (SEL) Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Gruszka pieczona 130.0g bułki wrocławskie 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-07-03

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 01.07-10.07.2024	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb pszenny 30.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL) Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU) Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; (GLU)	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) #pasztet z mięsa mieszanego, pieczony 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; rozspanka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)	Mus 100.00g;
Razem E: 2213.3 kcal B 93.1 g T 76.7 g W 313.6 g SFA 21.8 g Cukry 83.4 g Sól 4.7 g Błonnik 43.0 g				
Dieta łatwostrawna (2) 01.07-10.07.2024	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 100.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL) Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g (GLU, MLE, SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; #pasztet z mięsa mieszanego, pieczony 80.00g; rozspanka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)	Mus 100.00g;
Razem E: 2259.7 kcal B 92.5 g T 78.3 g W 312.8 g SFA 23.8 g Cukry 75.8 g Sól 4.9 g Błonnik 35.9 g				

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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Czwartek 2024-07-04

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2116.5 kcal B 105.3 g T 63.5 g W 296.2 g SFA 26.2 g Cukry 65.0 g Sól 7.2 g Błonnik 32.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z indyka w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z młodej kapusty 152.0g ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>banan 115.00g; szynka wiejska# 80.00g; ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>serek naturalny (Bieluch) 150.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2300.6 kcal B 115.5 g T 63.7 g W 329.4 g SFA 26.7 g Cukry 68.2 g Sól 6.9 g Błonnik 28.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 54.00g; roszonka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Filet z indyka w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; banan 115.00g; szynka wiejska# 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>serek naturalny (Bieluch) 150.00g; (MLE)</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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-07-05

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 01.07-10.07.2024	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL) Kotlety jajeczne smażone 151.0g (GLU, JAJ) Sos pieczarkowy# 115.0g (MLE) Mizeria z jogurtem 290.0g (MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE) chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; rzodkiewka 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)
Razem E: 2272.5 kcal B 116.8 g T 70.2 g W 314.1 g SFA 27.2 g Cukry 77.8 g Sól 10.8 g Błonnik 41.8 g				
Dieta łatwostrawna (2) 01.07-10.07.2024	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Barszcz czerwony# 450.0g (MLE, SEL) Dorsz pieczony# 141.5g (RYB) Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym l# 170.0g (MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)
Razem E: 2010.4 kcal B 110.6 g T 58.0 g W 273.3 g SFA 22.3 g Cukry 60.1 g Sól 10.0 g Błonnik 24.6 g				

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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-07-06

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 01.07-10.07.2024	Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; gruszka 130.00g; chleb pszenny 60.00g; szynka wiejska 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.1g Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Pulpety w sosie koperkowym 230.0g (GLU, JAJ) kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)
Razem E: 2082.2 kcal B 111.1 g T 54.4 g W 304.8 g SFA 19.5 g Cukry 66.0 g Sól 6.6 g Błonnik 38.8 g				
Dieta łatwostrawna (2) 01.07-10.07.2024	Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) Gruszka pieczona 130.0g herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.1g Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Pulpety w sosie koperkowym 230.0g (GLU, JAJ) kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)
Razem E: 2201.3 kcal B 112.8 g T 60.6 g W 315.3 g SFA 21.3 g Cukry 66.4 g Sól 6.4 g Błonnik 31.2 g				

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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-07-07

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 01.07-10.07.2024	Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE) 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; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL) Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) szynka wiejska 80.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	Mus warzywny 100.00g;
Razem E: 2039.1 kcal B 110.0 g T 60.7 g W 266.8 g SFA 21.0 g Cukry 49.6 g Sól 8.3 g Błonnik 32.7 g				
Dieta łatwostrawna (2) 01.07-10.07.2024	Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; polędwica sopocka 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL) Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; szynka wiejska 80.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	Mus warzywny 100.00g;
Razem E: 2166.0 kcal B 111.6 g T 67.1 g W 279.2 g SFA 22.8 g Cukry 51.7 g Sól 7.2 g Błonnik 25.6 g				

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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-07-08

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2289.3 kcal B 108.9 g T 71.5 g W 324.2 g SFA 22.2 g Cukry 59.7 g Sól 6.7 g Błonnik 41.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; pasta warzywna 40.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym l# 170.0g (MLE)</p> <p>Zupa z zielonej soczewicy# 450.0g (GOR)</p> <p>Spaghetti z mięsem mielonym# 410.0g (GLU)</p> <p>herbata owocowa, napar 200.00g;</p>	<p>Pasta twarogowo- jajeczna ze szczypiorkiem 100.0g (JAJ, MLE)</p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2143.0 kcal B 101.9 g T 62.8 g W 305.0 g SFA 25.1 g Cukry 48.7 g Sól 5.6 g Błonnik 24.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym l# 170.0g (MLE)</p> <p>Zupa grysikowa# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Makaron z sosem mięsno-warzywnym# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>herbata owocowa, napar 200.00g;</p>	<p>Pasta twarogowo- jajeczna ze szczypiorkiem 100.0g (JAJ, MLE)</p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Wtorek 2024-07-09

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2025.6 kcal B 108.8 g T 58.3 g W 281.0 g SFA 22.4 g Cukry 59.2 g Sól 7.6 g Błonnik 30.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; ogórek 65.00g; szynka drobiowa 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150.0g (MLE) Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g (MLE) Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE) chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kwaszony 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2079.3 kcal B 107.3 g T 60.3 g W 288.2 g SFA 21.5 g Cukry 62.0 g Sól 6.4 g Błonnik 23.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka drobiowa 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150.0g (MLE) Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g (MLE) Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</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; 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 Żywienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



Jadłospis 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-07-10

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2298.8 kcal B 112.6 g T 74.6 g W 314.7 g SFA 23.2 g Cukry 53.4 g Sól 8.4 g Błonnik 41.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; hummus, gotowy 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR, SEZ)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 220.0g (GOR)</p> <p>Surówka z marchewki i chrzanem# 150.0g (MLE, SO2)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka drobiowa 40.00g; pasta warzywna 40.00g; rosłonka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2326.3 kcal B 106.1 g T 69.4 g W 332.9 g SFA 22.6 g Cukry 66.4 g Sól 8.2 g Błonnik 28.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 100.00g; banan 80.00g; szynka wiejska# 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.1g</p> <p>Udło z kurczaka w sosie 180.0g (GLU, MLE, GOR)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; szynka drobiowa 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; rosłonka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-07-01

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2143.8 kcal B 112.9 g T 61.1 g W 309.9 g SFA 21.8 g Cukry 76.6 g Sól 11.1 g Błonnik 48.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR, SEZ)</p>	<p>Koktajl truskawka, szpinak# 224.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Makaron z kurczakiem i szpinakiem 431.0g (GLU, MLE, GOR)</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; ogórek 65.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SEL)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2028.6 kcal B 113.9 g T 60.0 g W 276.7 g SFA 22.6 g Cukry 91.0 g Sól 9.4 g Błonnik 35.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEZ)</p>	<p>Koktajl truskawka, szpinak 371.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Makaron z kurczakiem i szpinakiem 431.0g (GLU, MLE, GOR)</p>	<p>banan 80.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; ogórek 75.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SEL)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2248.4 kcal B 119.6 g T 67.0 g W 315.9 g SFA 23.3 g Cukry 92.9 g Sól 10.5 g Błonnik 46.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEZ)</p>	<p>Koktajl truskawka, szpinak 371.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Makaron z kurczakiem i szpinakiem 431.0g (GLU, MLE, GOR)</p>	<p>banan 80.00g; migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SEL)</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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-07-02

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2261.1 kcal B 117.0 g T 76.3 g W 300.7 g SFA 23.9 g Cukry 71.2 g Sól 8.1 g Błonnik 50.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kiełki 5.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Salatka grecka 151.0g</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa szczawiowa z jajkiem# 450.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; kefir, 2% tłuszczu 100.00g; ogórek kiszony 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 1987.9 kcal B 101.3 g T 64.8 g W 266.5 g SFA 20.4 g Cukry 74.6 g Sól 8.3 g Błonnik 35.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 500.00g; szynka wiejska# 60.00g; papryka czerwona, słodka 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Salatka grecka 151.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Kotlet drobiowy 155.5g (GLU, JAJ)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Zupa ryżowa# 450.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g;</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>ogórek kiszony 65.00g; szynka drobiowa 60.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; chleb żytni razowy 25.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2275.6 kcal B 115.8 g T 82.5 g W 289.8 g SFA 26.4 g Cukry 69.9 g Sól 9.5 g Błonnik 47.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 500.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska# 60.00g; papryka czerwona, słodka 50.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Salatka grecka 151.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa szczawiowa z jajkiem# 450.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Kotlet drobiowy 180.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g;</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 105.0g</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek kiszony 65.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-07-03

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2160.4 kcal B 108.9 g T 66.4 g W 311.1 g SFA 22.2 g Cukry 82.2 g Sól 7.5 g Błonnik 50.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; szynka wiejska# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabiellana 450.1g (MLE, SEL)</p> <p>Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>serek twarogowy, ziarnisty, lekki 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; szynka wiejska# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; rosłonka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 1984.6 kcal B 91.2 g T 63.9 g W 286.7 g SFA 20.8 g Cukry 106.7 g Sól 3.1 g Błonnik 41.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 75.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; masło ekstra 12.00g; sałata (GLU, MLE)</p>	<p>Salatka owocowa# 170.0g (MLE, ORZ)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabiellana 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 205.0g</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>jogurt truskawkowy, 1,5% tłuszczu 125.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; papryka czerwona, słodka 60.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2269.0 kcal B 114.8 g T 72.1 g W 320.8 g SFA 25.1 g Cukry 105.5 g Sól 5.9 g Błonnik 50.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 75.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Salatka owocowa# 170.0g (MLE, ORZ)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabiellana 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 205.0g</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 60.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-07-04

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2038.4 kcal B 107.0 g T 73.5 g W 255.6 g SFA 29.4 g Cukry 66.6 g Sól 6.6 g Błonnik 38.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą gryczaną 300.0g (MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z indyka w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z młodej kapusty 157.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>serek naturalny (Bieluch) 150.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; ogórek 65.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 1826.0 kcal B 104.6 g T 48.9 g W 258.4 g SFA 20.3 g Cukry 77.5 g Sól 6.0 g Błonnik 36.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 104.9g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Serek wiejski z papryką 180.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Filet z indyka w sosie# 245.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; maliny 50.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>ogórek 60.00g; szynka drobiowa 60.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2122.2 kcal B 117.9 g T 59.5 g W 299.7 g SFA 23.5 g Cukry 83.5 g Sól 8.6 g Błonnik 45.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 104.9g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka żółta, słodka 50.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Serek wiejski z papryką 280.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Filet z indyka w sosie# 245.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z młodej kapusty 152.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; maliny 50.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 60.00g; szynka drobiowa 60.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-07-05

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2155.7 kcal B 113.9 g T 54.8 g W 324.6 g SFA 22.2 g Cukry 95.1 g Sól 9.0 g Błonnik 47.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Dorsz pieczony# 141.5g (RYB)</p> <p>Mizeria z jogurtem 290.0g (MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; rzodkiewka 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SEL)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2085.0 kcal B 121.1 g T 59.5 g W 281.4 g SFA 26.1 g Cukry 111.1 g Sól 7.8 g Błonnik 31.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; pomidory, czerwone 75.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Mizeria z jogurtem 290.0g (MLE)</p> <p>Dorsz pieczony# 141.5g (RYB)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Budyń śmietankowy# 276.3g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; rzodkiewka 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2397.1 kcal B 125.6 g T 70.3 g W 338.0 g SFA 30.0 g Cukry 113.4 g Sól 9.5 g Błonnik 46.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 75.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Kotlety jajeczne smażone 151.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Mizeria z jogurtem 290.0g (MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Budyń śmietankowy# 276.3g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; rzodkiewka 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-07-06

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2117.6 kcal B 110.3 g T 56.3 g W 314.7 g SFA 20.1 g Cukry 78.6 g Sól 6.7 g Błonnik 48.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</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; (GLU, MLE)</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.1g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Pulpety w sosie koperkowym 230.0g (GLU, JAJ)</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</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; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2018.7 kcal B 109.0 g T 64.6 g W 268.2 g SFA 22.5 g Cukry 80.9 g Sól 5.5 g Błonnik 37.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; kiwi 81.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 432.1g (SEL)</p> <p>Pulpety w sosie koperkowym 230.0g (GLU, JAJ)</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>słonecznik, nasiona 15.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; papryka czerwona, słodka 65.00g; szynka z indyka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; roszponka 12.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2177.3 kcal B 112.6 g T 66.0 g W 305.9 g SFA 22.7 g Cukry 82.3 g Sól 6.5 g Błonnik 47.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; kiwi 81.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 432.1g (SEL)</p> <p>Pulpety w sosie koperkowym 230.0g (GLU, JAJ)</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>słonecznik, nasiona 15.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 65.00g; szynka z indyka 60.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; roszponka 12.00g; (GLU, MLE)</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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-07-07

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2150.8 kcal B 113.7 g T 64.3 g W 287.5 g SFA 22.8 g Cukry 68.9 g Sól 8.5 g Błonnik 42.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL)</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus warzywny 100.00g; szynka wiejska 80.00g; ogórek kiszony 50.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 1926.8 kcal B 101.4 g T 57.0 g W 265.8 g SFA 21.3 g Cukry 72.5 g Sól 6.4 g Błonnik 30.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; szynka wiejska 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; jabłko 100.00g; (MLE)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 236.5g (GLU, MLE)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g; Herbata owocowa napar 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 (GLU, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2111.2 kcal B 109.6 g T 59.3 g W 303.5 g SFA 21.8 g Cukry 74.0 g Sól 7.5 g Błonnik 40.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE)</p> <p>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; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; jabłko 100.00g; (MLE)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g; Herbata owocowa napar 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 (GLU, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska# 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-07-08

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2345.0 kcal B 114.3 g T 78.5 g W 319.9 g SFA 25.4 g Cukry 77.3 g Sól 6.5 g Błonnik 48.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; pasta warzywna 40.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym l# 170.0g (MLE)</p> <p>Zupa z zielonej soczewicy# 450.0g (GOR)</p> <p>Spaghetti z mięsem mielonym# 410.0g (GLU)</p> <p>herbata owocowa, napar 200.00g;</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 199.9g (MLE)</p>	<p>Pasta twarogowo- jajeczna ze szczypiorkiem 100.0g (JAJ, MLE)</p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2057.3 kcal B 97.8 g T 64.6 g W 287.5 g SFA 21.4 g Cukry 95.4 g Sól 6.7 g Błonnik 32.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 50.00g; szynka z piersi kurczaka 40.00g; pasta warzywna 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Spaghetti z mięsem mielonym# 420.0g (GLU)</p> <p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym# 175.5g (MLE)</p> <p>Zupa grysikowa# 455.2g (GLU)</p> <p>Herbata owocowa napar 200.00g;</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogowo- jajeczna ze szczypiorkiem 103.0g (JAJ, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SEL)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2459.1 kcal B 115.4 g T 81.2 g W 343.8 g SFA 23.6 g Cukry 105.8 g Sól 8.5 g Błonnik 52.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 50.00g; szynka z piersi kurczaka 40.00g; pasta warzywna 40.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 120.00g; migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Zupa z zielonej soczewicy# 450.7g (GOR)</p> <p>Spaghetti z mięsem mielonym# 420.0g (GLU)</p> <p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym# 175.5g (MLE)</p> <p>Herbata owocowa napar 200.00g;</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogowo- jajeczna ze szczypiorkiem 103.0g (JAJ, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SEL)</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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-07-09

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2041.7 kcal B 109.8 g T 58.4 g W 289.7 g SFA 21.7 g Cukry 76.0 g Sól 7.8 g Błonnik 42.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem brązowym 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 65.00g; szynka drobiowa 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kiełki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL)</p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150.0g (MLE)</p> <p>Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kakao na mleku b/cukru 260.0g (MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; ogórek kwaszony 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 1955.5 kcal B 110.6 g T 59.2 g W 261.8 g SFA 22.7 g Cukry 78.6 g Sól 6.5 g Błonnik 34.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>papryka żółta, słodka 75.00g; szynka drobiowa 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; kiwi 81.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami 459.1g (GLU, SOJ, SEL)</p> <p>Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE)</p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150.0g (MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p> <p>słonecznik, nasiona 10.00g;</p>	<p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>Kakao na mleku 250.0g (MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; ogórek kwaszony 75.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2114.1 kcal B 114.2 g T 60.7 g W 299.5 g SFA 23.0 g Cukry 80.1 g Sól 7.5 g Błonnik 44.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; szynka drobiowa 40.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; kiwi 81.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami 459.1g (GLU, SOJ, SEL)</p> <p>Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE)</p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150.0g (MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p> <p>słonecznik, nasiona 10.00g;</p>	<p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>Kakao na mleku 250.0g (MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek kwaszony 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</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 01.07-10.07.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-07-10

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2242.9 kcal B 106.9 g T 69.9 g W 320.6 g SFA 23.0 g Cukry 62.8 g Sól 9.0 g Błonnik 51.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR, SEZ)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 220.0g (GOR)</p> <p>Surówka z marchewki i chrzanem# 150.0g (MLE, SO2)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; pomidory, czerwone 60.00g; pasta warzywna 40.00g; szynka drobiowa 40.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2063.8 kcal B 102.3 g T 60.4 g W 296.1 g SFA 21.7 g Cukry 65.0 g Sól 6.5 g Błonnik 40.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; hummus, gotowy 50.00g; szynka wiejska 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE, SEZ)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 108.0g (GOR)</p> <p>Surówka z marchewki i chrzanem# 150.0g (MLE, SO2)</p> <p>ziemniaki 400.00g; koper ogrodowy 6.00g;</p>	<p>jogurt truskawkowy, 1,5% tłuszczu 125.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.07-10.07.2024</p> <p>Razem E: 2318.6 kcal B 117.4 g T 67.4 g W 334.5 g SFA 23.7 g Cukry 65.6 g Sól 7.7 g Błonnik 49.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; hummus, gotowy 50.00g; szynka wiejska 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE, SEZ)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 158.0g (GOR)</p> <p>Surówka z marchewki i chrzanem# 150.0g (MLE, SO2)</p> <p>ziemniaki 400.00g; koper ogrodowy 6.00g;</p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</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.