



Jadłospis 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-08-01

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2151.3 kcal B 112.0 g T 70.1 g W 288.7 g SFA 22.3 g Cukry 65.5 g Sól 10.3 g Błonnik 42.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata, napar bez cukru 240.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 40.00g; pasta warzywna 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Pieczone udko z kurczaka# 180.0g (GOR) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.1g (GLU, MLE) szynka z indyka 80.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; papryka czerwona, słodka 50.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2221.0 kcal B 113.9 g T 71.4 g W 295.6 g SFA 24.9 g Cukry 64.6 g Sól 8.6 g Błonnik 31.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata, napar bez cukru 240.00g; bułki wrocławskie 100.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g Udło z kurczaka w sosie# 200.0g (GLU, MLE) ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.1g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; szynka z indyka 80.00g; roszonek 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 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Piątek 2024-08-02

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2107.4 kcal B 104.2 g T 57.4 g W 312.3 g SFA 22.5 g Cukry 73.9 g Sól 5.5 g Błonnik 39.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata, napar bez cukru 240.00g; kiwi 81.00g; serek naturalny (Bieluch) 75.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z dorsza panierowany 175.5g (GLU, JAJ, RYB)</p> <p>Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym# 176.0g (MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogowo- jajeczna z koperkiem 129.0g (JAJ, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2020.3 kcal B 94.4 g T 59.9 g W 288.6 g SFA 23.0 g Cukry 77.4 g Sól 4.9 g Błonnik 27.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>herbata, napar bez cukru 240.00g; bułki wrocławskie 100.00g; serek naturalny (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym# 176.0g (MLE)</p> <p>Dorsz pieczony# 141.5g (RYB)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogowo- jajeczna z koperkiem 129.0g (JAJ, 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>Mus 100.00g;</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; 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 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-08-03

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 01.08-10.08.2024	Zupa mleczna z kaszą manną 245.0g (GLU, MLE) herbata, napar bez cukru 240.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	Kompot z mrożonych owoców 200.0g Zupa ryżowa# 450.1g (SEL) Pulpety w sosie koperkowym 230.0g (GLU, JAJ) Surówka z buraków i jabłka# 180.0g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)	Kakao na mleku 252.0g (MLE) gruszka 130.00g; szynka wiejska# 80.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb pszenny 60.00g; roszonek 12.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)
Razem E: 2113.0 kcal B 108.5 g T 53.2 g W 316.8 g SFA 19.0 g Cukry 67.2 g Sól 8.2 g Błonnik 35.5 g				
Dieta łatwostrawna (2) 01.08-10.08.2024	Zupa mleczna z kaszą manną 245.0g (GLU, MLE) herbata, napar bez cukru 240.00g; 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)	Kompot z mrożonych owoców 200.0g Zupa ryżowa# 450.1g (SEL) Pulpety w sosie koperkowym 230.0g (GLU, JAJ) Surówka z buraków i jabłka# 180.0g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)	Kakao na mleku 252.0g (MLE) Gruszka pieczona 130.0g bułki wrocławskie 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; sałata masłowa 12.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)
Razem E: 2209.9 kcal B 109.2 g T 59.4 g W 322.5 g SFA 20.7 g Cukry 67.6 g Sól 7.9 g Błonnik 27.7 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 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-08-04

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2159.4 kcal B 107.2 g T 54.0 g W 328.3 g SFA 18.6 g Cukry 78.6 g Sól 7.0 g Błonnik 35.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>banan 80.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka z indyka 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 24.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Kompot z mrożonych owoców 200.0g</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>Kawa zbożowa z mlekiem 250.1g (GLU, MLE)</p> <p>połędwica sopocka# 80.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; rozspanka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2266.5 kcal B 108.4 g T 60.3 g W 336.1 g SFA 20.4 g Cukry 80.7 g Sól 6.7 g Błonnik 28.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 100.00g; banan 80.00g; szynka z indyka 60.00g; sałata masłowa 24.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Kompot z mrożonych owoców 200.0g</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>Kawa zbożowa z mlekiem 250.1g (GLU, MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; połędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; rozspanka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</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.



Poniedziałek 2024-08-05

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2118.6 kcal B 110.3 g T 65.0 g W 288.2 g SFA 20.0 g Cukry 52.6 g Sól 7.1 g Błonnik 29.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata, napar bez cukru 240.00g; pomidory, czerwone 108.00g; chleb pszenny 70.00g; polędwica sopocka 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa jarzynowa z ziemniakami zabelana 450.0g (MLE, SEL) Makaron z pesto i kurczakiem 520.0g (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.1g (GLU, MLE) Pasta z makreli i twarogu 112.5g (RYB, MLE) chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2163.7 kcal B 90.1 g T 59.5 g W 326.4 g SFA 26.9 g Cukry 100.9 g Sól 5.2 g Błonnik 21.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata, napar bez cukru 240.00g; bułki wrocławskie 100.00g; polędwica sopocka 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa jarzynowa z ziemniakami zabelana 450.0g (MLE, SEL) Ryz zapiekany z jabłkiem 457.9g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.1g (GLU, 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>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; (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 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Wtorek 2024-08-06

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 01.08-10.08.2024 Razem E: 2040.3 kcal B 104.1 g T 53.5 g W 308.4 g SFA 19.0 g Cukry 76.2 g Sól 8.9 g Błonnik 43.9 g	Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) nektarynka 100.00g; ogórek 75.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka wiejska 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 250.0g Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g (GLU, MLE, SEL) kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.1g (GLU, MLE) szynka z indyka 76.78g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; papryka żółta, słodka 60.00g; sałata masłowa 10.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)
Dieta łatwostrawna (2) 01.08-10.08.2024 Razem E: 2144.9 kcal B 101.3 g T 55.6 g W 327.2 g SFA 18.4 g Cukry 84.5 g Sól 8.6 g Błonnik 37.4 g	Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 250.0g Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g (SEL) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g (GLU, MLE, SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.1g (GLU, MLE) Jabłko pieczone 150.0g bułki wrocławskie 120.00g; szynka z indyka 80.00g; sałata masłowa 10.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)

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 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-08-07

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2212.0 kcal B 113.7 g T 66.6 g W 306.3 g SFA 17.1 g Cukry 58.9 g Sól 9.3 g Błonnik 33.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata, napar bez cukru 240.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; hummus, gotowy 40.00g; szynka drobiowa 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SEZ)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Kompot z mrożonych owoców 200.0g</p> <p>Kotlet schabowy smażony 180.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>szynka wiejska# 80.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kwaszony 50.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2244.2 kcal B 111.9 g T 63.5 g W 319.6 g SFA 18.3 g Cukry 77.9 g Sól 6.9 g Błonnik 26.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata, napar bez cukru 240.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka drobiowa 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.1g (MLE, SEL)</p> <p>Kompot z mrożonych owoców 200.0g</p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Gruszka pieczona 130.0g</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; (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 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-08-08

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 1990.2 kcal B 106.3 g T 49.8 g W 298.9 g SFA 19.2 g Cukry 69.6 g Sól 7.8 g Błonnik 41.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarożek z koperkiem 108.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; śliwki, różne gatunki 100.00g; bułki grahamki 50.00g; rzodkiewka 50.00g; chleb pszenny 30.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kiełki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z mrożonych owoców 200.0g</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Filet z indyka duszony w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana# 204.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 249.9g (GLU, MLE)</p> <p>południca sopocka# 80.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2248.2 kcal B 110.1 g T 55.3 g W 344.6 g SFA 20.3 g Cukry 85.1 g Sól 6.2 g Błonnik 35.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarożek z koperkiem 108.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kiełki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z mrożonych owoców 200.0g</p> <p>Filet z indyka duszony w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana# 204.0g</p> <p>Zupa grycikowa# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 249.9g (GLU, MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; południca sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</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 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Piątek 2024-08-09

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 01.08-10.08.2024	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) Pasta z zielonego groszku 105.0g herbata czarna, parzona, napar z cukrem 250.00g; banan 115.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL) Pulpety rybne duszone w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, RYB, MLE) Surówka z kiszzonej kapusty# 150.0g ziemniaki 200.00g; Herbata owocowa napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.1g (GLU, MLE) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem# 112.0g (JAJ, MLE, GOR) chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	sok pomidorowy 300.00g;
Razem E: 2172.2 kcal B 96.3 g T 53.1 g W 348.2 g SFA 19.4 g Cukry 97.4 g Sól 7.5 g Błonnik 46.5 g				
Dieta łatwostrawna (2) 01.08-10.08.2024	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar z cukrem 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; szynka drobiowa 20.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Barszcz czerwony# 450.0g (MLE, SEL) Pulpety rybne duszone w sosie koperkowym# 235.8g (GLU, JAJ, RYB, MLE) Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym l# 170.0g (MLE) ziemniaki 200.00g; Herbata owocowa napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.1g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; szynka drobiowa 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	sok pomidorowy 300.00g;
Razem E: 2033.2 kcal B 94.7 g T 53.6 g W 305.9 g SFA 19.9 g Cukry 84.4 g Sól 8.6 g Błonnik 27.0 g				

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 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-08-10

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2160.8 kcal B 104.2 g T 68.7 g W 298.1 g SFA 22.9 g Cukry 58.4 g Sól 7.9 g Błonnik 35.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) chleb pszenny 70.00g; pasta warzywna 40.00g; szynka wiejska# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Kompot z mrożonych owoców 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Podudzia z kurczaka w sosie 200.0g (GLU, MLE, GOR) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 207.0g (GLU, MLE) połudwica sopocka# 80.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2212.3 kcal B 107.5 g T 69.6 g W 300.9 g SFA 24.6 g Cukry 59.3 g Sól 7.7 g Błonnik 26.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Kompot z mrożonych owoców 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Podudzia z kurczaka w sosie 200.0g (GLU, MLE, GOR) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 207.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; połędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</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.



Czwartek 2024-08-01

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2216.7 kcal B 108.7 g T 72.2 g W 308.4 g SFA 23.6 g Cukry 83.3 g Sól 9.0 g Błonnik 52.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; połędwica sopocka# 40.00g; pasta warzywna 40.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>brzoskwinia 89.00g;</p>	<p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Udko z kurczaka w sosie# 200.0g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki 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>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka z indyka 80.00g; papryka czerwona, słodka 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SEL)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2098.3 kcal B 101.1 g T 68.3 g W 295.0 g SFA 21.6 g Cukry 87.6 g Sól 10.6 g Błonnik 52.6 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; pomidory, czerwone 60.00g; pasta warzywna 40.00g; połędwica sopocka# 40.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>brzoskwinia 143.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 158.0g (GOR)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>ziemniaki 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>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka drobiowa 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SEL)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 1939.7 kcal B 97.5 g T 66.9 g W 257.3 g SFA 21.3 g Cukry 86.1 g Sól 9.6 g Błonnik 42.6 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; pasta warzywna 40.00g; połędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>brzoskwinia 143.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 158.0g (GOR)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>ziemniaki 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>sok wielowarzywny 300.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka drobiowa 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 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 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-08-02

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2024.5 kcal B 106.5 g T 58.3 g W 289.5 g SFA 23.7 g Cukry 66.1 g Sól 5.4 g Błonnik 44.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata, napar bez cukru 240.00g; chleb żytni razowy 90.00g; serek naturalny (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka drobiowa 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (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>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym# 176.0g (MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>nektarynka 100.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogowo- jajeczna z koperkiem 129.0g (JAJ, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2136.0 kcal B 113.4 g T 64.3 g W 299.0 g SFA 22.7 g Cukry 82.6 g Sól 5.5 g Błonnik 46.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 500.00g; chleb żytni razowy 90.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; roszyponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Serek wiejski z papryką 179.6g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z dorsz panierowany# 175.5g (GLU, JAJ, RYB)</p> <p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym# 175.5g (MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>nektarynka 100.00g; słonecznik, nasiona 15.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogowo- jajeczna z koperkiem 103.0g (JAJ, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 65.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 1977.4 kcal B 109.8 g T 62.9 g W 261.3 g SFA 22.4 g Cukry 81.1 g Sól 4.4 g Błonnik 36.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 500.00g; 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; roszponka 12.00g; masło ekstra (GLU, MLE)</p>	<p>Serek wiejski z papryką 179.6g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z dorsz panierowany# 175.5g (GLU, JAJ, RYB)</p> <p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym# 175.5g (MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>nektarynka 100.00g; słonecznik, nasiona 15.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogowo- jajeczna z koperkiem 103.0g (JAJ, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 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.



Sobota 2024-08-03

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2119.5 kcal B 112.2 g T 59.0 g W 305.1 g SFA 22.2 g Cukry 62.3 g Sól 8.3 g Błonnik 42.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 245.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata, napar bez cukru 240.00g; 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>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ryżowa# 450.1g (SEL)</p> <p>Pulpety w sosie koperkowym 230.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kakao na mleku b/cukru 252.0g (MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszonek 12.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2248.9 kcal B 105.8 g T 71.9 g W 316.9 g SFA 23.3 g Cukry 74.5 g Sól 6.5 g Błonnik 43.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, 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 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; nektarynka 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Pulpet w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>Zupa ryżowa# 450.0g (SEL)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>gruszka 130.00g; słonecznik, nasiona 20.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g (MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 1997.3 kcal B 94.5 g T 68.2 g W 268.2 g SFA 21.7 g Cukry 64.7 g Sól 5.2 g Błonnik 33.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, 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; masło ekstra 12.00g; roszonek 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>nektarynka 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Pulpet w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>Zupa ryżowa# 450.0g (SEL)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>gruszka 130.00g; słonecznik, nasiona 20.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g (MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; pomidory, czerwone 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, 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 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-08-04

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2100.0 kcal B 111.8 g T 57.9 g W 304.0 g SFA 20.6 g Cukry 65.8 g Sól 8.7 g Błonnik 43.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; szynka z indyka 60.00g; sałata masłowa 24.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</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>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarnej lub w okresie laktacji (C1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2148.7 kcal B 120.7 g T 60.6 g W 300.3 g SFA 23.0 g Cukry 78.0 g Sól 8.3 g Błonnik 42.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka z indyka 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</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; pomidory, czerwone 60.00g; szynka z indyka 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 1990.1 kcal B 117.1 g T 59.2 g W 262.5 g SFA 22.7 g Cukry 76.5 g Sól 7.3 g Błonnik 32.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; szynka z indyka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</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; pomidory, czerwone 60.00g; szynka z indyka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 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 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-08-05

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2277.1 kcal B 114.0 g T 70.0 g W 318.6 g SFA 21.9 g Cukry 83.0 g Sól 7.2 g Błonnik 40.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata, napar bez cukru 240.00g; pomidory, czerwone 108.00g; chleb żytni razowy 90.00g; połędwica sopocka 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Zielony koktajl# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Makaron z pesto i kurczakiem 520.0g (GLU)</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z makreli i twarogu 112.5g (RYB, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 100.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarnej lub w okresie laktacji (C1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2284.0 kcal B 112.9 g T 73.4 g W 312.5 g SFA 22.7 g Cukry 90.9 g Sól 6.5 g Błonnik 39.4 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 75.00g; połędwica sopocka# 60.00g; roszyponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Zielony Koktajl 270.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Makaron z pesto i kurczakiem 520.0g (GLU)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z makreli i twarogu 112.5g (RYB, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2048.3 kcal B 107.9 g T 64.0 g W 274.5 g SFA 20.9 g Cukry 89.1 g Sól 4.1 g Błonnik 29.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 75.00g; połędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszyponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Zielony Koktajl 270.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Makaron z pesto i kurczakiem 520.0g (GLU)</p>	<p>banan 120.00g;</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>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; ogórek 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; 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.



Wtorek 2024-08-06

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2004.4 kcal B 100.4 g T 52.8 g W 309.3 g SFA 17.1 g Cukry 85.7 g Sól 8.9 g Błonnik 53.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 75.00g; szynka wiejska 60.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>nektarynka 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 250.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g (SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 151.7g</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka z indyka 80.00g; papryka żółta, słodka 60.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; sałata masłowa 10.00g; (GLU, SEL)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2120.5 kcal B 117.6 g T 67.3 g W 285.9 g SFA 23.8 g Cukry 79.5 g Sól 6.4 g Błonnik 46.3 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; ogórek 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; rozszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 351.1g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</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 żółta, słodka 65.00g; szynka z indyka 60.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; rozszponka 12.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 1883.7 kcal B 104.7 g T 61.5 g W 248.1 g SFA 20.9 g Cukry 70.7 g Sól 5.0 g Błonnik 38.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; ogórek 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; rozszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>jogurt truskawkowy, 1,5% tłuszczu 125.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 351.1g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; papryka żółta, słodka 65.00g; szynka z indyka 60.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; chleb żytni razowy 25.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; rozszponka 12.00g; (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 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-08-07

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2184.3 kcal B 113.1 g T 67.3 g W 302.9 g SFA 19.3 g Cukry 70.1 g Sól 8.2 g Błonnik 42.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata, napar bez cukru 240.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; hummus, gotowy 40.00g; szynka drobiowa 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SEZ)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.1g (MLE, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</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 (GLU, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; ogórek kwaszony 50.00g; rozponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2320.2 kcal B 111.3 g T 67.2 g W 339.1 g SFA 21.7 g Cukry 77.2 g Sól 8.1 g Błonnik 44.6 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; hummus, gotowy 40.00g; szynka drobiowa 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE, SEZ)</p>	<p>jabłko 150.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Kotlety schabowe smażone 199.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 145.4g</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 (GLU, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska# 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; rozponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2110.0 kcal B 98.5 g T 64.1 g W 301.4 g SFA 20.7 g Cukry 75.7 g Sól 7.0 g Błonnik 34.6 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; hummus, gotowy 40.00g; szynka drobiowa 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>jabłko 150.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Kotlety schabowe smażone 159.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 145.4g</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 (GLU, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; szynka wiejska# 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rozponka 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 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-08-08

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2066.9 kcal B 114.9 g T 57.7 g W 294.4 g SFA 22.6 g Cukry 66.7 g Sól 8.1 g Błonnik 47.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarożek z koperkiem 108.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; rzodkiewka 50.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kiełki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Filet z indyka duszony w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana# 204.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; polędwica sopocka# 80.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarnej lub w okresie laktacji (C1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2176.5 kcal B 122.3 g T 59.9 g W 308.5 g SFA 23.9 g Cukry 94.5 g Sól 7.5 g Błonnik 46.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarożek z koperkiem 108.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; rzodkiewka 50.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>śliwki, różne gatunki 100.00g; baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Filet z indyka duszony w sosie# 245.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 210.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g;</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka# 60.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 1936.8 kcal B 113.1 g T 52.3 g W 271.1 g SFA 20.8 g Cukry 88.9 g Sól 6.4 g Błonnik 38.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarożek z koperkiem 108.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; rzodkiewka 50.00g; bułki grahamki 50.00g; bułka pszenna wrocławska 30.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>śliwki, różne gatunki 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Filet z indyka duszony w sosie# 245.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 210.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g;</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>polędwica sopocka# 60.00g; ogórek 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (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; 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 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-08-09

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2215.8 kcal B 102.3 g T 59.0 g W 342.8 g SFA 22.6 g Cukry 100.5 g Sól 7.7 g Błonnik 52.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 105.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar z cukrem 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 50.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Pulpety rybne duszone w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, RYB, MLE)</p> <p>Surówka z kiszzonej kapusty# 150.1g</p> <p>ziemniaki 200.00g; Herbata owocowa napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczna ze szczypiorkiem# 112.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2186.5 kcal B 111.5 g T 62.0 g W 319.7 g SFA 24.4 g Cukry 85.8 g Sól 8.1 g Błonnik 52.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 104.9g</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; maliny 50.00g; (MLE)</p>	<p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z kiszzonej kapusty# 150.0g</p> <p>Pulpety rybne duszone w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, RYB, MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; Herbata owocowa napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczna ze szczypiorkiem# 110.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 1881.8 kcal B 100.8 g T 59.2 g W 252.9 g SFA 23.6 g Cukry 76.6 g Sól 7.5 g Błonnik 37.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 104.9g</p> <p>papryka żółta, słodka 75.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; maliny 50.00g; (MLE)</p>	<p>Surówka z kiszzonej kapusty# 150.0g</p> <p>Pulpety rybne duszone w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, RYB, MLE)</p> <p>Barszcz czerwony# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g; Herbata owocowa napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczna ze szczypiorkiem# 110.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>sok pomidorowy 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)</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 01.08-10.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-08-10

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2285.5 kcal B 111.3 g T 78.1 g W 307.2 g SFA 25.6 g Cukry 56.6 g Sól 8.7 g Błonnik 48.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; pasta warzywna 40.00g; szynka wiejska# 40.00g; roszpinka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Podudzia z kurczaka w sosie 200.0g (GLU, MLE, GOR)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 30.00g; hummus, gotowy 30.00g; (GLU, SEZ)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2415.8 kcal B 106.0 g T 76.1 g W 349.5 g SFA 26.1 g Cukry 71.2 g Sól 6.9 g Błonnik 50.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 40.00g; pasta warzywna 40.00g; roszpinka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; nektarynka 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Podudzia z kurczaka w sosie 190.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 400.00g; koper ogrodowy 6.00g;</p>	<p>papryka czerwona, słodka 75.00g; hummus, gotowy 30.00g; wafle ryżowe musli 30.00g; (SOJ, SEZ, SO2)</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; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.08-10.08.2024</p> <p>Razem E: 2108.0 kcal B 92.4 g T 65.0 g W 304.2 g SFA 22.6 g Cukry 75.3 g Sól 5.4 g Błonnik 37.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; szynka wiejska 40.00g; pasta warzywna 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszpinka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>nektarynka 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Podudzia z kurczaka w sosie 190.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 400.00g; koper ogrodowy 6.00g;</p>	<p>wafle ryżowe musli 30.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; (SOJ, SO2)</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; sałata masłowa 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.