



Jadłospis 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-09-01

	śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy
<p>Dieta podstawowa (1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2114.2 kcal B 112.0 g T 54.9 g W 312.3 g SFA 18.5 g Cukry 59.4 g Sól 10.0 g Błonnik 40.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; rosół 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g 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) szynka wiejska# 80.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; rosół 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2194.9 kcal B 113.8 g T 54.9 g W 327.0 g SFA 18.5 g Cukry 60.0 g Sól 8.8 g Błonnik 33.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułka pszenna wrocławska 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; rosół 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g 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) bułka pszenna wrocławska 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; rosół 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-09-02

	śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy
<p>Dieta podstawowa (1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2154.4 kcal B 101.5 g T 65.5 g W 306.1 g SFA 21.9 g Cukry 78.4 g Sól 5.3 g Błonnik 31.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; kiwi 81.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; chleb żytni razowy 30.00g; rozszponka 12.00g; masło ekstra (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Spaghetti z mięsem mielonym# 420.0g (GLU)</p> <p>Sałátka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>herbata owocowa, napar 250.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 53.6g (RYB, MLE)</p> <p>papryka żółta, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2260.1 kcal B 101.6 g T 64.3 g W 331.8 g SFA 24.1 g Cukry 82.8 g Sól 4.6 g Błonnik 24.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułka pszenna wrocławska 100.00g; banan 80.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; rozszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Sałátka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Makaron z sosem mięsno-warzywnym# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>herbata owocowa, napar 250.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 53.6g (RYB, MLE)</p> <p>bułka pszenna wrocławska 120.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</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 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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Wtorek 2024-09-03

	śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy
<p>Dieta podstawowa (1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2111.0 kcal B 104.1 g T 58.5 g W 309.2 g SFA 19.2 g Cukry 54.1 g Sól 7.0 g Błonnik 34.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; brzoskwinia 89.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszponka 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) Krupnik z kaszą jaglaną# 450.1g (SEL) Surówka z czerwonej kapusty 150.0g (JAJ, MLE, GOR) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g (MLE) chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 40.00g; pasta warzywna 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2129.6 kcal B 111.0 g T 53.6 g W 314.0 g SFA 17.5 g Cukry 57.7 g Sól 5.5 g Błonnik 28.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) Gruszka pieczona 130.0g herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułka pszenna wrocławska 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 Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g (SEL) Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE) Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g (MLE) bułka pszenna wrocławska 120.00g; polędwica 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 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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-09-04

	śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy
<p>Dieta podstawowa (1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2190.5 kcal B 108.3 g T 67.7 g W 304.3 g SFA 23.5 g Cukry 80.2 g Sól 6.8 g Błonnik 36.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarożek z koperkiem 108.0g (MLE)</p> <p>banan 115.00g; bułki grahamki 50.00g; rzodkiewka 50.00g; chleb pszenny 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa szczawiowa z jajkiem# 450.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Schab w sosie własnym 300.0g (GLU)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g</p> <p>chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 54.00g; kurczak faszerowany, pieczony# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, SEL, GOR, SO2)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2180.9 kcal B 108.2 g T 56.7 g W 323.6 g SFA 20.8 g Cukry 78.8 g Sól 6.4 g Błonnik 30.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarożek z koperkiem 80.0g (MLE)</p> <p>banan 115.00g; bułka pszenna wrocławska 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa grysikowa# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 149.9g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>bułka pszenna wrocławska 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 54.00g; 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; 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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-09-05

	śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy
<p>Dieta podstawowa (1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2200.0 kcal B 104.8 g T 63.3 g W 331.1 g SFA 19.4 g Cukry 66.7 g Sól 9.7 g Błonnik 46.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; ogórek 65.00g; polędwica sopocka# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEZ)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem 450.0g (MLE, SEL) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g (GLU, MLE, SEL) Surówka z buraków i jabłka# 180.0g kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) szynka wiejska# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2236.5 kcal B 106.0 g T 56.3 g W 345.5 g SFA 18.5 g Cukry 79.8 g Sól 9.0 g Błonnik 39.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) Jabłko pieczone 150.0g herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułka pszenna wrocławska 100.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem 450.0g (MLE, SEL) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g (GLU, MLE, SEL) Surówka z buraków i jabłka# 180.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułka pszenna wrocławska 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-09-06

	śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy
<p>Dieta podstawowa (1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2009.4 kcal B 103.3 g T 51.9 g W 299.7 g SFA 22.2 g Cukry 58.8 g Sól 7.3 g Błonnik 38.2 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; śliwki, różne gatunki 100.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Barszcz czerwony z fasolą 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym# 176.0g (MLE)</p> <p>Pulpety rybne duszone w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, RYB, MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczno-brokulowa# 100.1g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>ogórek 65.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2039.8 kcal B 98.8 g T 60.2 g W 287.9 g SFA 23.0 g Cukry 48.7 g Sól 6.8 g Błonnik 25.8 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; bułka pszenna wrocławska 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Barszcz czerwony# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym# 176.0g (MLE)</p> <p>Pulpety rybne duszone w sosie koperkowym# 229.9g (GLU, JAJ, RYB, MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczno-brokulowa# 100.1g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>bułka pszenna wrocławska 120.00g; roszponka 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; 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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-09-07

	śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy
Dieta podstawowa (1) 01.09-10.09.2024 Razem E: 2288.1 kcal B 107.9 g T 64.0 g W 336.9 g SFA 20.2 g Cukry 75.0 g Sól 7.9 g Błonnik 37.6 g	Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka wiejska 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL) Bitki ze schabu w białym sosie 275.0g (GLU, MLE) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) szynka delikatesowa z kurczaka# 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)	kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)
Dieta łatwostrawna (2) 01.09-10.09.2024 Razem E: 2269.0 kcal B 108.9 g T 55.3 g W 347.1 g SFA 19.5 g Cukry 76.2 g Sól 6.6 g Błonnik 30.5 g	Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułka pszenna wrocławska 100.00g; szynka wiejska 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL) Bitki ze schabu w białym sosie 275.0g (GLU, MLE) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 149.9g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułka pszenna wrocławska 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)

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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-09-08

	śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy
<p>Dieta podstawowa (1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2232.5 kcal B 122.1 g T 67.7 g W 303.5 g SFA 22.0 g Cukry 58.4 g Sól 10.6 g Błonnik 39.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, 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; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL) Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL) Pieczone udko z kurczaka# 200.0g (GOR) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g (MLE) szynka drobiowa 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)</p>	<p>sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2296.8 kcal B 118.7 g T 66.1 g W 322.0 g SFA 22.4 g Cukry 56.3 g Sól 9.1 g Błonnik 30.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułka pszenna wrocławska 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; polędwica sopocka 60.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL) Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL) Udło z kurczaka w sosie# 200.0g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g (MLE) bułka pszenna wrocławska 120.00g; szynka drobiowa 80.00g; roszponka 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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-09-09

	śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy
<p>Dieta podstawowa (1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2126.9 kcal B 110.7 g T 60.9 g W 301.6 g SFA 20.4 g Cukry 55.5 g Sól 8.5 g Błonnik 36.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; chleb żytni razowy 60.00g; rzodkiewka 50.00g; szynka z indyka 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa ogórkowa zabielenana# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Leczo z kurczakiem# 587.0g</p> <p>makaron bezjajeczny, gotowany 200.00g; (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>jaja gotowane 100.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, JAJ)</p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2176.4 kcal B 86.2 g T 47.0 g W 361.8 g SFA 23.2 g Cukry 99.1 g Sól 6.6 g Błonnik 23.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Gruszka pieczona 130.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułka pszenna wrocławska 100.00g; szynka z indyka 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Ryz zapiekany z jabłkiem 400.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>bułka pszenna wrocławska 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 200.00g; (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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-09-10

	śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy
<p>Dieta podstawowa (1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2066.9 kcal B 98.5 g T 57.1 g W 305.5 g SFA 21.6 g Cukry 78.3 g Sól 8.3 g Błonnik 32.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; chleb pszenny 70.00g; ogórek kiszony 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; szynka drobiowa 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Surówka z młodej kapusty 149.9g Filet z indyka duszony w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z makreli i twarogu 56.3g (RYB, MLE) chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka kanapkowa# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2047.9 kcal B 104.9 g T 39.6 g W 331.2 g SFA 18.7 g Cukry 80.5 g Sól 5.4 g Błonnik 28.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułka pszenna wrocławska 100.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; szynka drobiowa 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa grysikowa# 450.0g (GLU, SEL) Filet z indyka duszony w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL) Brokuły gotowane 200.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z dorsza i twarogu 53.6g (RYB, MLE) bułka pszenna wrocławska 120.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; szynka kanapkowa# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</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 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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-09-01

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2239.6 kcal B 117.6 g T 59.9 g W 331.5 g SFA 21.0 g Cukry 80.4 g Sól 10.3 g Błonnik 50.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana# 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>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; ogórek kiszony 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.09 - 10.09.2024</p> <p>Razem E: 1964.4 kcal B 103.8 g T 62.3 g W 265.5 g SFA 21.5 g Cukry 86.2 g Sól 8.9 g Błonnik 39.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; szynka z indyka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; banan 50.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Filet z kurczaka duszony w sosie# 200.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 210.0g</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 pomidorowy 300.00g; szynka wiejska 80.00g; ogórek kiszony 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2190.1 kcal B 118.9 g T 59.6 g W 318.5 g SFA 21.6 g Cukry 100.2 g Sól 10.0 g Błonnik 50.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka z indyka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; banan 115.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Filet z kurczaka duszony w sosie# 250.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 205.0g</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 pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 80.00g; ogórek kiszony 50.00g; roszponka 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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-09-02

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2130.2 kcal B 105.1 g T 68.2 g W 295.1 g SFA 23.0 g Cukry 69.7 g Sól 7.2 g Błonnik 41.3 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 60.00g; szynka wiejska# 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Spaghetti z mięsem mielonym# 420.0g (GLU)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>herbata owocowa, napar 250.00g;</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 53.6g (RYB, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; 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) 01.09 - 10.09.2024</p> <p>Razem E: 2024.4 kcal B 101.5 g T 62.7 g W 277.7 g SFA 20.5 g Cukry 102.9 g Sól 4.4 g Błonnik 28.5 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; szynka z indyka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Spaghetti z mięsem mielonym# 420.0g (GLU)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p>	<p>Budyń śmietankowy# 112.5g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 53.5g (RYB, MLE)</p> <p>papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka drobiowa 40.00g; 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)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2284.3 kcal B 114.5 g T 69.0 g W 320.7 g SFA 23.7 g Cukry 104.4 g Sól 5.8 g Błonnik 38.5 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; szynka z indyka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Spaghetti z mięsem mielonym# 420.0g (GLU)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p>	<p>Budyń śmietankowy# 222.5g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 53.5g (RYB, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka drobiowa 40.00g; 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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-09-03

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2071.1 kcal B 104.5 g T 58.1 g W 305.3 g SFA 19.9 g Cukry 68.9 g Sól 6.2 g Błonnik 46.2 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; papryka czerwona, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g (SEL)</p> <p>Surówka z czerwonej kapusty 150.0g (JAJ, MLE, GOR)</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>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; pomidory, czerwone 60.00g; pasta warzywna 40.00g; polędwica sopocka# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.09 - 10.09.2024</p> <p>Razem E: 1926.4 kcal B 100.9 g T 67.3 g W 244.8 g SFA 22.0 g Cukry 64.4 g Sól 5.3 g Błonnik 32.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>brzoskwinia 100.00g; serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Kotlet smażony z piersi kurczaka 145.1g (GLU, JAJ)</p> <p>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>słonecznik, nasiona 10.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g (MLE)</p> <p>Mus 100.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 40.00g; pasta warzywna 40.00g; 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 i w okresie laktacji (C1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2220.2 kcal B 124.3 g T 73.5 g W 285.8 g SFA 25.0 g Cukry 69.2 g Sól 7.4 g Błonnik 42.5 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; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 40.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; masło ekstra 12.00g; roszponka 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; brzoskwinia 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Kotlet smażony z piersi kurczaka 180.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>słonecznik, nasiona 10.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g (MLE)</p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 40.00g; pasta warzywna 40.00g; 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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-09-04

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2221.5 kcal B 111.6 g T 72.3 g W 301.6 g SFA 24.7 g Cukry 80.3 g Sól 7.0 g Błonnik 44.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarożek z koperkiem 108.0g (MLE)</p> <p>rzodkiewka 50.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 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 szczawiowa z jajkiem# 450.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Schab w sosie własnym 300.0g (GLU)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</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>Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; kefir, 2% tłuszczu 100.00g; pomidory, czerwone 54.00g; kurczak faszerowany, pieczony# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR, SO2)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.09 - 10.09.2024</p> <p>Razem E: 2044.4 kcal B 105.2 g T 61.4 g W 284.8 g SFA 22.7 g Cukry 96.0 g Sól 6.3 g Błonnik 37.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarożek z koperkiem 108.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki grahamki 50.00g; rzodkiewka 50.00g; bułka pszenna wrocławska 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>nektarynka 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Zupa szczawiowa z jajkiem# 450.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Schab duszony w sosie własnym 268.5g (GLU)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 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>Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g</p> <p>pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2150.5 kcal B 113.6 g T 63.5 g W 301.7 g SFA 23.4 g Cukry 96.8 g Sól 6.9 g Błonnik 44.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarożek z koperkiem 108.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki grahamki 50.00g; rzodkiewka 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>nektarynka 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Zupa szczawiowa z jajkiem# 450.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Schab duszony w sosie własnym 300.0g (GLU)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 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>Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 40.00g; 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 oznaczone zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



Jadłospis 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-09-05

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2302.9 kcal B 111.0 g T 67.1 g W 347.1 g SFA 21.4 g Cukry 84.7 g Sól 9.9 g Błonnik 55.9 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 65.00g; polędwica sopocka# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEZ)</p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.09 - 10.09.2024</p> <p>Razem E: 2055.4 kcal B 99.0 g T 62.0 g W 302.6 g SFA 19.9 g Cukry 95.0 g Sól 7.9 g Błonnik 44.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; ogórek 75.00g; polędwica sopocka# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEZ)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; banan 80.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2234.3 kcal B 108.3 g T 61.9 g W 343.5 g SFA 19.2 g Cukry 98.5 g Sól 8.9 g Błonnik 54.8 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 75.00g; polędwica sopocka# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEZ)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 351.1g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</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 wiejska# 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, 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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-09-06

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2096.4 kcal B 105.5 g T 55.9 g W 314.4 g SFA 24.2 g Cukry 77.0 g Sól 7.4 g Błonnik 46.7 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 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>śliwki, różne gatunki 100.00g;</p>	<p>Barszcz czerwony z fasolą 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym# 176.0g (MLE)</p> <p>Pulpety rybne duszone w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, RYB, MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 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 jajeczno-brokułowa# 100.1g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; ogórek 65.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.09 - 10.09.2024</p> <p>Razem E: 1983.9 kcal B 104.8 g T 59.4 g W 275.0 g SFA 25.5 g Cukry 81.8 g Sól 5.5 g Błonnik 36.1 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 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 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>Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym# 175.5g (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>ziemniaki 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 jajeczno-brokułowa# 80.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>Mus 100.00g; ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; roszonek 12.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2235.5 kcal B 116.1 g T 63.1 g W 323.7 g SFA 27.1 g Cukry 91.7 g Sól 6.8 g Błonnik 46.2 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 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; śliwki, różne gatunki 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym# 175.5g (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>ziemniaki 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 jajeczno-brokułowa# 80.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 65.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; roszonek 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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-09-07

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2236.1 kcal B 108.4 g T 67.5 g W 319.0 g SFA 21.8 g Cukry 69.5 g Sól 8.0 g Błonnik 45.2 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; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Bitki ze schabu w białym sosie 275.0g (GLU, MLE)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</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>chleb żytni razowy 120.00g; kefir, 2% tłuszczu 100.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; ogórek kiszony 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.09 - 10.09.2024</p> <p>Razem E: 2046.9 kcal B 94.9 g T 54.7 g W 308.0 g SFA 18.6 g Cukry 92.5 g Sól 5.3 g Błonnik 32.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, 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; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 236.5g (GLU, MLE)</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</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 z indyka 60.00g; ogórek 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2231.3 kcal B 103.1 g T 57.0 g W 345.7 g SFA 19.2 g Cukry 94.0 g Sól 6.3 g Błonnik 42.7 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 z indyka 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</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 z indyka 60.00g; ogórek 50.00g; roszponka 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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-09-08

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2127.2 kcal B 110.8 g T 62.5 g W 305.6 g SFA 20.3 g Cukry 73.4 g Sól 10.5 g Błonnik 51.4 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; polędwica sopocka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL)</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 200.0g (GOR)</p> <p>Zupa grysikowa# 450.0g (GLU, SEL)</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>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka drobiowa 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SEL)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.09 - 10.09.2024</p> <p>Razem E: 2051.8 kcal B 105.9 g T 56.6 g W 301.1 g SFA 18.4 g Cukry 77.7 g Sól 8.5 g Błonnik 44.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 120.00g; szynka z piersi kurczaka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g; migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 107.8g (GOR)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>ziemniaki 400.00g; koper ogrodowy 6.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kakao na mleku 252.0g (MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, SEL)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2289.9 kcal B 117.9 g T 63.2 g W 338.8 g SFA 20.1 g Cukry 79.2 g Sól 9.7 g Błonnik 54.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 120.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka z piersi kurczaka 60.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g; migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</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# 157.8g (GOR)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki 400.00g; koper ogrodowy 6.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kakao na mleku 252.0g (MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, 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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-09-09

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2237.4 kcal B 112.4 g T 65.4 g W 323.3 g SFA 21.8 g Cukry 87.1 g Sól 8.2 g Błonnik 48.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; rzodkiewka 50.00g; szynka z indyka 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ogórkowa zabieleną# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Leczo z kurczakiem# 587.0g</p> <p>makaron bezjajeczny, gotowany 200.00g; (GLU)</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; jaja gotowane 100.00g; jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 100.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, JAJ, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.09 - 10.09.2024</p> <p>Razem E: 2037.6 kcal B 103.8 g T 63.1 g W 281.4 g SFA 20.6 g Cukry 88.8 g Sól 6.1 g Błonnik 37.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 104.9g</p> <p>rzodkiewka 50.00g; szynka drobiowa 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>gruszka 130.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Leczo z kurczakiem# 587.0g</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>makaron bezjajeczny, gotowany 200.00g; (GLU)</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; jaja gotowane 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, JAJ, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2196.2 kcal B 107.4 g T 64.6 g W 319.1 g SFA 20.8 g Cukry 90.3 g Sól 7.2 g Błonnik 47.8 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; rzodkiewka 50.00g; szynka drobiowa 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>gruszka 130.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Leczo z kurczakiem# 587.0g</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>makaron bezjajeczny, gotowany 200.00g; (GLU)</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; jaja gotowane 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, JAJ, 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 01.09-10.09.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-09-10

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2051.3 kcal B 102.3 g T 62.1 g W 291.4 g SFA 24.0 g Cukry 77.4 g Sól 8.5 g Błonnik 42.7 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; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; ogórek kiszony 50.00g; 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>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z młodej kapusty 149.9g</p> <p>Filet z indyka duszony w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z makreli i twarogu 56.3g (RYB, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka kanapkowa# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.09 - 10.09.2024</p> <p>Razem E: 1999.1 kcal B 103.7 g T 65.0 g W 265.6 g SFA 23.5 g Cukry 91.2 g Sól 7.5 g Błonnik 31.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; ogórek kiszony 50.00g; szynka wiejska 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 115.00g; jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z indyka duszony w sosie# 195.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z młodej kapusty 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p> <p>słonecznik, nasiona 15.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z makreli i twarogu 56.3g (RYB, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka drobiowa 40.00g; 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 i w okresie laktacji (C1) 01.09-10.09.2024</p> <p>Razem E: 2162.1 kcal B 117.7 g T 67.0 g W 291.6 g SFA 24.3 g Cukry 95.0 g Sól 8.3 g Błonnik 38.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; szynka wiejska 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; banan 115.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z indyka duszony w sosie# 245.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z młodej kapusty 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p> <p>słonecznik, nasiona 15.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z makreli i twarogu 56.3g (RYB, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka drobiowa 40.00g; 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.