



Jadłospis 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Wtorek 2024-10-01

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 01.10-10.10.2024 Razem E: 2224.1 kcal B 108.4 g T 68.7 g W 316.7 g SFA 19.7 g Cukry 55.2 g Sól 7.6 g Błonnik 47.4 g	Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; jaja gotowane 50.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa z zielonej soczewicy# 450.7g (GOR) Pieczone kotlety mielone z warzywami 186.0g (GLU, JAJ) Surówka z buraków i jabłka# 180.1g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; szynka drobiowa 40.00g; pasta warzywna 40.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)	Mus 100.00g;
Dieta łatwostrawna (2) 01.10-10.10.2024 Razem E: 2159.3 kcal B 111.7 g T 62.0 g W 302.9 g SFA 20.8 g Cukry 61.8 g Sól 6.6 g Błonnik 29.1 g	Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Krupnik jaglany 450.6g (SEL) Surówka z buraków i jabłka# 180.1g Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; szynka drobiowa 80.00g; banan 80.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	Mus 100.00g;

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

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; 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 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Środa 2024-10-02

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 01.10-10.10.2024 Razem E: 2157.2 kcal B 104.8 g T 61.7 g W 321.1 g SFA 21.3 g Cukry 80.7 g Sól 5.4 g Błonnik 41.8 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) nektarynka 100.00g; szynka wiejska 60.00g; rzodkiewka 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; chleb pszenny 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z ryżem 450.0g (MLE, SEL) Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU) Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; (GLU)	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta twarożek z warzywami 115.0g (MLE) ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)
Dieta łatwostrawna (2) 01.10-10.10.2024 Razem E: 2278.7 kcal B 110.9 g T 59.1 g W 343.4 g SFA 23.6 g Cukry 81.3 g Sól 6.8 g Błonnik 37.3 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) Gruszka pieczona 130.0g bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z ryżem 450.0g (MLE, SEL) Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g (GLU, MLE, SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta twarożek z koperkiem 108.0g (MLE) bułki wrocławskie 120.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (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 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Czwartek 2024-10-03

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.10-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2209.6 kcal B 104.1 g T 73.3 g W 308.6 g SFA 26.3 g Cukry 84.9 g Sól 11.4 g Błonnik 47.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; papryka żółta, 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>Fasolka po bretońsku 360.0g (GOR) Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL) sok wielowarzywny 300.00g; bułki grahamki 50.00g; (GLU, SEL)</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g (MLE) Sałatka z kalafiozem, kaszą i fetą 590.0g (JAJ, MLE, GOR) sałata masłowa 12.00g;</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.10-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2269.9 kcal B 113.2 g T 70.8 g W 309.3 g SFA 22.3 g Cukry 78.6 g Sól 8.3 g Błonnik 29.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL) Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g Filet z kurczaka duszony w sosie# 220.0g (GLU, MLE, SEL) sok wielowarzywny 300.00g; ziemniaki gotowane 200.00g; (SEL)</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g (MLE) bułki wrocławskie 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>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>

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

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; 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 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Piątek 2024-10-04

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 01.10-10.10.2024	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; kiwi 81.00g; chleb pszenny 70.00g; ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL) Kotlety jajeczne smażone 151.0g (GLU, JAJ) Sos pieczarkowy# 115.0g (MLE) Surówka z kiszonej kapusty# 150.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z tuńczyka i twarogu 107.2g (RYB, MLE) chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	Mus 100.00g;
Razem E: 2274.1 kcal B 117.8 g T 73.0 g W 303.9 g SFA 26.8 g Cukry 59.5 g Sól 9.4 g Błonnik 37.7 g				
Dieta łatwostrawna (2) 01.10-10.10.2024	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) Jabłko pieczone 150.0g herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; bułki wrocławskie 100.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL) Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g (GLU, RYB, MLE) Brokuły gotowane 200.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	Mus 100.00g;
Razem E: 2130.0 kcal B 113.1 g T 54.7 g W 310.2 g SFA 22.1 g Cukry 65.7 g Sól 7.7 g Błonnik 30.2 g				

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

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



Jadłospis 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Sobota 2024-10-05

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.10-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2188.3 kcal B 106.8 g T 76.2 g W 283.5 g SFA 24.7 g Cukry 52.8 g Sól 7.4 g Błonnik 33.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; szynka wiejska 60.00g; chleb pszenny 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Pulpety w sosie koperkowym 199.9g (GLU, JAJ) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 149.9g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) #pasztet z mięsa mieszanego, pieczony 80.00g; ogórek 65.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.10-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2312.1 kcal B 108.4 g T 82.6 g W 294.9 g SFA 26.5 g Cukry 53.9 g Sól 7.2 g Błonnik 26.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; szynka wiejska 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Pulpety w sosie koperkowym 199.9g (GLU, JAJ) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 149.9g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; #pasztet z mięsa mieszanego, pieczony 80.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>

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

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



Jadłospis 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Niedziela 2024-10-06

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 01.10-10.10.2024 Razem E: 2050.5 kcal B 105.8 g T 47.7 g W 317.5 g SFA 18.0 g Cukry 61.0 g Sól 8.8 g Błonnik 37.5 g	Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; polędwica sopocka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Filet z indyka duszony w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL) Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) szynka wiejska# 80.00g; ogórek 65.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)
Dieta łatwostrawna (2) 01.10-10.10.2024 Razem E: 2223.5 kcal B 107.2 g T 54.5 g W 341.7 g SFA 19.8 g Cukry 77.9 g Sól 8.5 g Błonnik 33.1 g	Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; polędwica sopocka 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Filet z indyka duszony w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL) Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Jabłko pieczone 150.0g bułki wrocławskie 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)

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 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Poniedziałek 2024-10-07

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 01.10-10.10.2024 Razem E: 2148.3 kcal B 109.6 g T 66.1 g W 298.5 g SFA 21.3 g Cukry 47.8 g Sól 10.5 g Błonnik 36.0 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR, SEZ)	Makaron z pesto i kurczakiem 432.0g (GLU, GOR) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa ogórkowa zabieleną# 450.0g (GLU, MLE, SEL)	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z dorsza i twarogu 53.1g (RYB, MLE) chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)
Dieta łatwostrawna (2) 01.10-10.10.2024 Razem E: 2101.2 kcal B 98.2 g T 51.2 g W 324.6 g SFA 20.9 g Cukry 78.4 g Sól 6.1 g Błonnik 24.8 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Makaron z brokułem serem i pomidorem 486.1g (GLU, MLE) Zupa grysikowa# 450.0g (GLU, SEL)	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z dorsza i twarogu 53.1g (RYB, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; banan 115.00g; szynka wiejska# 40.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (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 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Wtorek 2024-10-08

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 01.10-10.10.2024	Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka drobiowa 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; rzodkiewka, kielki 5.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym 170.0g (MLE) Kotlet drobiowy 180.0g (GLU, JAJ) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; ogórek kwaszony 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)
Razem E: 2069.4 kcal B 106.4 g T 56.2 g W 300.1 g SFA 21.3 g Cukry 68.7 g Sól 9.0 g Błonnik 32.7 g				
Dieta łatwostrawna (2) 01.10-10.10.2024	Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka drobiowa 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; rzodkiewka, kielki 5.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL) Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym 170.0g (MLE) Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)
Razem E: 2221.1 kcal B 109.9 g T 54.5 g W 336.2 g SFA 21.9 g Cukry 76.2 g Sól 7.5 g Błonnik 28.9 g				

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

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



Jadłospis 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Środa 2024-10-09

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 01.10-10.10.2024 Razem E: 2283.0 kcal B 113.2 g T 74.4 g W 308.9 g SFA 23.0 g Cukry 59.2 g Sól 9.9 g Błonnik 38.7 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) Pasta z zielonego groszku 50.0g papryka żółta, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka wiejska# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Pieczone udko z kurczaka# 180.0g (GOR) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 149.9g Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z makreli i twarogu 56.5g (RYB, MLE) chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	sok pomidorowy 300.00g;
Dieta łatwostrawna (2) 01.10-10.10.2024 Razem E: 2344.8 kcal B 114.5 g T 68.5 g W 332.9 g SFA 24.2 g Cukry 76.3 g Sól 8.4 g Błonnik 32.0 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) Jabłko pieczone 150.0g bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL) Udło z kurczaka w sosie# 200.0g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z dorsza i twarogu 53.1g (RYB, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	sok pomidorowy 300.00g;

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

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



Jadłospis 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Czwartek 2024-10-10

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.10-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2085.8 kcal B 113.6 g T 58.3 g W 296.8 g SFA 18.2 g Cukry 61.0 g Sól 6.4 g Błonnik 38.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; gruszka 130.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 40.00g; pasta warzywna 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa meksykańska# 450.0g (SEL) Schab duszony w sosie własnym 300.0g (GLU) Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) polędwica sopocka# 80.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb pszenny 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.10-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2192.7 kcal B 108.2 g T 61.6 g W 315.0 g SFA 20.1 g Cukry 60.2 g Sól 5.2 g Błonnik 28.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) Gruszka pieczona 130.0g herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g Zupa grysikowa# 450.0g (GLU, SEL) Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 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 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 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Wtorek 2024-10-01

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.10-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2314.5 kcal B 112.5 g T 70.5 g W 336.4 g SFA 21.5 g Cukry 79.4 g Sól 7.8 g Błonnik 58.0 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; jaja gotowane 50.00g; polędwica sopocka# 40.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, JAJ, SOJ, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa z zielonej soczewicy# 450.7g (GOR)</p> <p>Pieczone kotlety mielone z warzywami 186.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.1g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Zielony koktajl ze szpinakiem 370.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; pasta warzywna 40.00g; szynka drobiowa 40.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.10.2024-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2080.7 kcal B 101.7 g T 67.3 g W 286.5 g SFA 20.9 g Cukry 101.2 g Sól 5.1 g Błonnik 40.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka z indyka 40.00g; jaja kurze całe 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, JAJ, MLE)</p>	<p>banan 115.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>Bitki ze schabu w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Zielony koktajl ze szpinakiem 370.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 40.00g; pasta warzywna 40.00g; 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 (C1) 01.10- 10.10.2024</p> <p>Razem E: 2402.0 kcal B 109.9 g T 74.5 g W 351.9 g SFA 21.8 g Cukry 108.3 g Sól 7.2 g Błonnik 58.4 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; pomidory, czerwone 60.00g; szynka z indyka 40.00g; jaja kurze całe 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, JAJ, MLE)</p>	<p>banan 115.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa z zielonej soczewicy# 450.7g (GOR)</p> <p>Kotlety mielone z warzywami pieczone w piekarniku 180.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Zielony koktajl ze szpinakiem 370.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 40.00g; pasta warzywna 40.00g; 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 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 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Środa 2024-10-02

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.10-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2269.9 kcal B 106.5 g T 64.1 g W 347.3 g SFA 22.1 g Cukry 93.4 g Sól 5.9 g Błonnik 52.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 60.00g; rzodkiewka 50.00g; roszonek 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 pomidorowa z ryżem 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twaróg z warzywami 115.0g (MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; ogórek 65.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.10.2024-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2072.7 kcal B 103.9 g T 61.3 g W 298.7 g SFA 22.3 g Cukry 103.0 g Sól 3.6 g Błonnik 37.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 500.00g; rzodkiewka 60.00g; szynka z indyka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Salatka owocowa# 170.0g (MLE, ORZ)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 205.0g</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 100.00g; (GLU)</p>	<p>Budyń śmietankowy# 222.5g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twaróg z warzywami 130.0g (MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; 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 (C1) 01.10- 10.10.2024</p> <p>Razem E: 2317.8 kcal B 111.1 g T 64.1 g W 353.4 g SFA 23.2 g Cukry 107.4 g Sól 4.8 g Błonnik 48.2 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; rzodkiewka 60.00g; szynka z indyka 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Salatka owocowa# 170.0g (MLE, ORZ)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 205.0g</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Budyń śmietankowy# 222.5g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twaróg z warzywami 130.0g (MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; 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; łubin 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 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Czwartek 2024-10-03

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.10-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2193.0 kcal B 108.8 g T 78.8 g W 286.9 g SFA 26.9 g Cukry 90.6 g Sól 9.3 g Błonnik 49.8 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; papryka żółta, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL)</p> <p>Filet z kurczaka duszony w sosie# 249.9g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g; (SEL)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kakao na mleku b/cukru 260.0g (MLE)</p> <p>Salatka z kalafiozem, kaszą i fetą 589.8g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; sałata masłowa 12.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.10.2024-10.10.2024</p> <p>Razem E: 1988.4 kcal B 100.2 g T 70.9 g W 255.8 g SFA 23.4 g Cukry 95.2 g Sól 7.7 g Błonnik 38.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; szynka wiejska 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Filet z kurczaka duszony w sosie# 200.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g; (SEL)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g (MLE)</p> <p>kalafior, gotowany, odsączony, bez soli 100.00g; polędwica sopocka# 60.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; chleb żytni razowy 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 01.10- 10.10.2024</p> <p>Razem E: 2383.8 kcal B 115.0 g T 94.3 g W 293.5 g SFA 28.6 g Cukry 104.4 g Sól 9.9 g Błonnik 49.7 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; papryka żółta, słodka 75.00g; szynka wiejska 40.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; masło ekstra 12.00g; roszonek 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Filet z kurczaka duszony w sosie# 250.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g; (SEL)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g (MLE)</p> <p>Salatka z kalafiozem, kaszą i fetą 590.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>Chipsy jabłkowe 25.00g;</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 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Piątek 2024-10-04	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.10-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2099.5 kcal B 113.7 g T 53.8 g W 311.0 g SFA 22.8 g Cukry 74.3 g Sól 9.1 g Błonnik 44.4 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; kiwi 81.00g; ogórek 65.00g; sałata masłowa 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 wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Surówka z kiszonej kapusty# 150.1g</p> <p>Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g (GLU, RYB, 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>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; szynka wiejska# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.10.2024-10.10.2024</p> <p>Razem E: 1988.8 kcal B 110.5 g T 62.2 g W 265.6 g SFA 22.2 g Cukry 68.2 g Sól 5.8 g Błonnik 38.6 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; ogórek 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; kiwi 81.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g (GLU, RYB, MLE)</p> <p>Brokuły gotowane 210.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p> <p>słonecznik, nasiona 10.00g;</p>	<p>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>
<p>Dieta podstawowa (C1) 01.10- 10.10.2024</p> <p>Razem E: 2106.7 kcal B 114.4 g T 58.6 g W 302.3 g SFA 23.1 g Cukry 75.2 g Sól 7.6 g Błonnik 45.4 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; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; kiwi 81.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Surówka z kiszonej kapusty# 150.0g</p> <p>Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g (GLU, RYB, MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p> <p>słonecznik, nasiona 10.00g;</p>	<p>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>

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 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Sobota 2024-10-05

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.10-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2135.2 kcal B 114.7 g T 63.4 g W 295.7 g SFA 23.0 g Cukry 67.8 g Sól 8.1 g Błonnik 42.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Pulpety w sosie koperkowym 199.9g (GLU, JAJ) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 149.9g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) chleb żytni razowy 120.00g; jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; polędwica sopocka# 80.00g; ogórek 65.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.10.2024-10.10.2024</p> <p>Razem E: 1999.7 kcal B 107.5 g T 61.6 g W 269.3 g SFA 21.5 g Cukry 83.7 g Sól 6.1 g Błonnik 33.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Pulpety w sosie koperkowym 230.0g (GLU, JAJ) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 100.00g; ogórek 75.00g; szynka wiejska# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 01.10- 10.10.2024</p> <p>Razem E: 2158.3 kcal B 111.2 g T 63.1 g W 307.0 g SFA 21.8 g Cukry 85.2 g Sól 7.1 g Błonnik 43.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Pulpety w sosie koperkowym 230.0g (GLU, JAJ) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 75.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>

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

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



Jadłospis 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Niedziela 2024-10-06

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.10-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2161.1 kcal B 116.5 g T 53.8 g W 325.3 g SFA 21.2 g Cukry 76.8 g Sól 9.8 g Błonnik 47.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Filet z indyka duszony w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL) Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL) 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) sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; ogórek 65.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.10.2024-10.10.2024</p> <p>Razem E: 1995.1 kcal B 107.5 g T 52.8 g W 288.8 g SFA 22.0 g Cukry 94.2 g Sól 9.2 g Błonnik 34.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>banan 115.00g; serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Filet z indyka duszony w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL) Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL) 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) sok wielowarzywny 300.00g; ogórek 65.00g; szynka drobiowa 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; roszonek 12.00g; (GLU, SEL)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 01.10- 10.10.2024</p> <p>Razem E: 2153.7 kcal B 111.1 g T 54.2 g W 326.5 g SFA 22.2 g Cukry 95.6 g Sól 10.3 g Błonnik 44.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>banan 115.00g; serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Filet z indyka duszony w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL) Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL) 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) sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 65.00g; szynka drobiowa 60.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; roszonek 12.00g; (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 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Poniedziałek 2024-10-07

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.10-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2245.6 kcal B 112.9 g T 71.8 g W 312.2 g SFA 23.3 g Cukry 73.4 g Sól 10.3 g Błonnik 47.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR, SEZ)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Makaron z pesto i kurczakiem 432.0g (GLU, GOR)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ogórkowa zabieleną# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 53.1g (RYB, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 120.00g; ogórek kiszony 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.10.2024-10.10.2024</p> <p>Razem E: 1883.3 kcal B 94.1 g T 54.0 g W 271.1 g SFA 21.2 g Cukry 90.3 g Sól 7.0 g Błonnik 31.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 60.00g; hummus, gotowy 40.00g; szynka z indyka 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE, SEZ)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Makaron z brokułem i serem 416.1g (GLU, MLE)</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 53.5g (RYB, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; ogórek kiszony 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rozspanka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 01.10- 10.10.2024</p> <p>Razem E: 2237.7 kcal B 109.4 g T 64.3 g W 325.7 g SFA 20.7 g Cukry 88.2 g Sól 8.4 g Błonnik 40.4 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 60.00g; hummus, gotowy 40.00g; szynka z indyka 40.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE, SEZ)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Makaron z pesto i kurczakiem 520.0g (GLU)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 53.5g (RYB, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek kiszony 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; rozspanka 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 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Wtorek 2024-10-08

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.10-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2034.6 kcal B 106.6 g T 58.3 g W 291.3 g SFA 23.6 g Cukry 75.6 g Sól 8.4 g Błonnik 42.9 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; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka drobiowa 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; rzodkiewka, kielki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym 170.0g (MLE)</p> <p>Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; ogórek kwaszony 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.10.2024-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2091.0 kcal B 111.6 g T 68.8 g W 272.7 g SFA 24.2 g Cukry 70.1 g Sól 7.5 g Błonnik 35.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka z piersi kurczaka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; 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>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Kotlet drobiowy 155.5g (GLU, JAJ)</p> <p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym# 175.5g (MLE)</p> <p>ziemniaki 400.00g; koper ogrodowy 6.00g;</p>	<p>Salatka grecka 176.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>papryka czerwona, słodka 75.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; 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, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 01.10- 10.10.2024</p> <p>Razem E: 2273.6 kcal B 120.5 g T 70.6 g W 310.4 g SFA 24.5 g Cukry 71.6 g Sól 8.6 g Błonnik 45.9 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; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka z piersi kurczaka 60.00g; roszonek 12.00g; 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>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Kotlet drobiowy 180.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym# 175.5g (MLE)</p> <p>ziemniaki 400.00g; koper ogrodowy 6.00g;</p>	<p>Salatka grecka 176.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; polędwica sopocka# 40.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, 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 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Środa 2024-10-09

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.10-10.10.2024 Razem E: 2309.4 kcal B 110.3 g T 64.5 g W 346.3 g SFA 23.1 g Cukry 90.2 g Sól 10.7 g Błonnik 52.2 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) Pasta z zielonego groszku 50.0g chleb żytni razowy 90.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; szynka wiejska# 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	Gruszka pieczona 130.0g	Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Pieczone udko z kurczaka# 180.0g (GOR) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) Pasta z makreli i twarogu 56.5g (RYB, MLE) sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)
Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.10.2024-10.10.2024 Razem E: 2119.5 kcal B 103.5 g T 68.5 g W 291.0 g SFA 22.9 g Cukry 89.1 g Sól 7.9 g Błonnik 40.9 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) Pasta z zielonego groszku 104.9g papryka żółta, słodka 75.00g; szynka drobiowa 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	gruszka 130.00g;	Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL) Pieczone udko z kurczaka# 158.0g (GOR) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) Pasta z makreli i twarogu 56.3g (RYB, MLE) sok pomidorowy 300.00g; pomidory, czerwone 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)
Dieta podstawowa (C1) 01.10- 10.10.2024 Razem E: 2278.1 kcal B 107.2 g T 70.0 g W 328.8 g SFA 23.1 g Cukry 90.6 g Sól 9.0 g Błonnik 50.9 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) Pasta z zielonego groszku 104.9g chleb żytni razowy 90.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; szynka drobiowa 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	gruszka 130.00g;	Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL) Pieczone udko z kurczaka# 158.0g (GOR) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) Pasta z makreli i twarogu 56.3g (RYB, MLE) sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 50.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)

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 01.10-10.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia
ul. Piłsudskiego 11
22-500 Hrubieszów

Czwartek 2024-10-10	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.10-10.10.2024</p> <p>Razem E: 2242.1 kcal B 119.6 g T 63.9 g W 324.5 g SFA 20.8 g Cukry 95.8 g Sól 6.6 g Błonnik 51.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem brązowym 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; pasta warzywna 40.00g; polędwica sopocka# 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Koktajl jabłko, gruszka, banan 340.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa meksykańska# 450.0g (SEL) Schab duszony w sosie własnym 300.0g (GLU) Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) 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 oddział dziecięcy (P1) 01.10.2024-10.10.2024</p> <p>Razem E: 1985.7 kcal B 105.9 g T 64.2 g W 266.2 g SFA 19.7 g Cukry 93.0 g Sól 6.3 g Błonnik 37.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 50.00g; szynka wiejska 40.00g; pasta warzywna 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Koktajl jabłko, gruszka, banan 340.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa meksykańska# 450.0g (SEL) Schab duszony w sosie własnym 300.0g (GLU) Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g kasza gryczana prażona, gotowana 100.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) Brokuły gotowane 105.0g Mus 100.00g; szynka drobiowa 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 01.10- 10.10.2024</p> <p>Razem E: 2187.4 kcal B 117.5 g T 68.9 g W 299.5 g SFA 22.7 g Cukry 83.5 g Sól 7.9 g Błonnik 46.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 50.00g; szynka wiejska 40.00g; pasta warzywna 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Koktajl jabłko, gruszka, banan 340.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa meksykańska# 450.0g (SEL) Schab duszony w sosie własnym 300.0g (GLU) Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g;</p>	<p>Sałatka brokułowa z serem feta i grzanką# 184.0g (GLU, MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka drobiowa 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>

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

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczycę i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; łubin 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.