



# Jadłospis 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Piątek 2024-11-01

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2226.7 kcal   B 117.3 g   T 66.6 g   W 305.9 g   SFA 22.7 g   Cukry 55.7 g   Sól 9.0 g   Błonnik 35.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g <b>(GLU, RYB, MLE)</b></p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b></p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.1g <b>(GLU, SEL)</b></p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>szynka wiejska 80.00g; ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; <b>(MLE)</b></p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2284.1 kcal   B 119.0 g   T 60.2 g   W 330.7 g   SFA 23.5 g   Cukry 72.9 g   Sól 8.7 g   Błonnik 31.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g <b>(GLU, RYB, MLE)</b></p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b></p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.1g <b>(GLU, SEL)</b></p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; szynka wiejska 80.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; <b>(MLE)</b></p>

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

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



# Jadłospis 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Sobota 2024-11-02

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2107.5 kcal   B 106.7 g   T 60.6 g   W 301.7 g   SFA 17.6 g   Cukry 64.0 g   Sól 8.9 g   Błonnik 39.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka wiejska 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; rosół 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g <b>(SEL)</b> Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g <b>(GLU, MLE)</b> Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>sok wielowarzywny 300.00g; <b>(SEL)</b></p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2190.6 kcal   B 106.9 g   T 66.6 g   W 304.6 g   SFA 19.3 g   Cukry 62.6 g   Sól 8.6 g   Błonnik 30.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; szynka wiejska 60.00g; rosół 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g <b>(SEL)</b> Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g <b>(GLU, MLE)</b> Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> bułki wrocławskie 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>sok wielowarzywny 300.00g; <b>(SEL)</b></p>

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

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



# Jadłospis 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-11-03

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<b>Dieta podstawowa (1)</b> 01.11-10.11.2024	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> 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 18.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b>	Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g <b>(SEL)</b> Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g <b>(GLU, MLE)</b> Surówka z buraków i jabłka# 180.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kakao na mleku 260.0g <b>(MLE)</b> szynka z indyka 80.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb pszenny 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b>	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; <b>(MLE)</b>
Razem E: 2161.5 kcal   B 109.2 g   T 61.4 g   W 310.4 g   SFA 20.8 g   Cukry 76.1 g   Sól 7.5 g   Błonnik 34.7 g				
<b>Dieta łatwostrawna (2)</b> 01.11-10.11.2024	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszponka 18.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b>	Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g <b>(SEL)</b> Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g <b>(GLU, MLE)</b> Surówka z buraków i jabłka# 180.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kakao na mleku 260.0g <b>(MLE)</b> bułki wrocławskie 120.00g; szynka z indyka 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b>	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; <b>(MLE)</b>
Razem E: 2268.6 kcal   B 110.4 g   T 67.7 g   W 318.3 g   SFA 22.6 g   Cukry 78.1 g   Sól 7.2 g   Błonnik 27.6 g				

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

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; 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 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-11-04

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2055.0 kcal   B 103.6 g   T 63.9 g   W 284.6 g   SFA 18.4 g   Cukry 50.7 g   Sól 8.1 g   Błonnik 34.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka drobiowa 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Makaron z pesto i kurczakiem 432.0g <b>(GLU, GOR)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>kurczak faszerowany, pieczony# 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; <b>(GLU, SOJ, SEL, GOR, SO2)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; <b>(MLE)</b></p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2022.6 kcal   B 98.6 g   T 54.8 g   W 295.5 g   SFA 20.8 g   Cukry 54.1 g   Sól 6.1 g   Błonnik 22.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka drobiowa 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa grysikowa# 450.0g <b>(GLU, SEL)</b></p> <p>Makaron z brokułem serem i pomidorem 486.1g <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; polędwica sopocka# 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; <b>(MLE)</b></p>

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

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



# Jadłospis 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-11-05

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2078.8 kcal   B 102.7 g   T 62.6 g   W 292.0 g   SFA 20.5 g   Cukry 44.0 g   Sól 8.3 g   Błonnik 34.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g <b>(MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; polędwica sopocka 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; ser, edamski tłusty 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.0g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Kotlet schabowy smażony 180.0g <b>(GLU, JAJ)</b></p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150.0g <b>(MLE)</b></p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g</p> <p>chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; polędwica sopocka# 40.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b></p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2145.5 kcal   B 105.5 g   T 60.6 g   W 307.0 g   SFA 20.6 g   Cukry 71.9 g   Sól 5.7 g   Błonnik 26.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g <b>(MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; polędwica sopocka 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.1g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150.0g <b>(MLE)</b></p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b></p>	<p>Mus 100.00g;</p>

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

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



# Jadłospis 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Środa 2024-11-06

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<b>Dieta podstawowa (1)</b> 01.11-10.11.2024  Razem E: 2029.4 kcal   B 101.9 g   T 59.3 g   W 292.9 g   SFA 18.9 g   Cukry 63.0 g   Sól 8.6 g   Błonnik 39.6 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> Pasta drobiowa z warzywami 133.0g <b>(SEL)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; śliwki, różne gatunki 100.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb pszenny 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b>	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Krupnik z kaszą jęczmienną# 450.1g <b>(GLU, SEL)</b> Wątróbka drobiowa w sosie 300.0g <b>(GLU)</b> Surówka z ogórków kiszonych 150.0g ryż brązowy, gotowany 150.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> Pasta z dorsza i twarogu 53.5g <b>(RYB, MLE)</b> ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; szynka drobiowa 40.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b>	sok pomidorowy 300.00g;
<b>Dieta łatwostrawna (2)</b> 01.11-10.11.2024  Razem E: 2180.4 kcal   B 104.5 g   T 64.5 g   W 312.6 g   SFA 21.6 g   Cukry 67.7 g   Sól 7.2 g   Błonnik 31.7 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> Pasta drobiowa z warzywami 133.0g <b>(SEL)</b> Jabłko pieczone 150.0g herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b>	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Krupnik z kaszą jęczmienną# 450.1g <b>(GLU, SEL)</b> Podudzie z kurczaka w sosie 200.0g <b>(GLU, MLE, GOR)</b> Brokuły gotowane 200.0g ryż biały, gotowany 150.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> Pasta z dorsza i twarogu 53.5g <b>(RYB, MLE)</b> bułki wrocławskie 120.00g; szynka drobiowa 40.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b>	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 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywienia

Czwartek 2024-11-07

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2200.9 kcal   B 112.8 g   T 73.2 g   W 294.4 g   SFA 21.2 g   Cukry 55.7 g   Sól 6.1 g   Błonnik 38.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; pasta warzywna 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; polędwica sopocka# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa gołąbkowa 450.0g <b>(GLU, SOJ, MLE, SEL)</b> Pieczona pierś z indyka z migdałami i suszonymi pomidorami 170.0g <b>(ORZ)</b> Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g <b>(MLE)</b> szynka z indyka 80.00g; ogórek 65.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; <b>(MLE)</b></p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2132.9 kcal   B 107.3 g   T 59.8 g   W 306.1 g   SFA 19.7 g   Cukry 66.7 g   Sól 5.7 g   Błonnik 29.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa ryżowa # 450.0g <b>(SEL)</b> Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g Pierś z indyka duszona w białym sosie 285.0g <b>(GLU, MLE)</b> ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g <b>(MLE)</b> Jabłko pieczone 150.0g bułki wrocławskie 120.00g; szynka z indyka 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; <b>(MLE)</b></p>

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

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



# Jadłospis 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Piątek 2024-11-08

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2089.8 kcal   B 96.8 g   T 52.9 g   W 316.3 g   SFA 20.8 g   Cukry 93.6 g   Sól 6.7 g   Błonnik 40.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; kiwi 81.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Naleśniki ze szpinakiem i serem typu feta# 246.5g <b>(GLU, JAJ, MLE)</b></p> <p>Sos czosnkowy 20.0g <b>(JAJ, MLE, GOR)</b></p> <p>pomidory, cherry 100.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z tuńczyka i jajka 185.0g <b>(JAJ, RYB, MLE, GOR)</b></p> <p>papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>Mus warzywny 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2021.4 kcal   B 91.2 g   T 51.6 g   W 298.5 g   SFA 19.1 g   Cukry 93.4 g   Sól 6.2 g   Błonnik 26.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony# 450.0g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g <b>(GLU, RYB, MLE)</b></p> <p>Sałata masłowa z olejem# 150.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b></p>	<p>Mus warzywny 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 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Sobota 2024-11-09

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2118.2 kcal   B 107.7 g   T 58.8 g   W 308.1 g   SFA 22.7 g   Cukry 61.2 g   Sól 10.1 g   Błonnik 40.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; gruszka 130.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Pulpet w sosie koperkowym# 229.9g <b>(GLU, JAJ, MLE)</b> Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b> kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> szynka drobiowa 80.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; <b>(MLE)</b></p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2220.2 kcal   B 108.5 g   T 65.1 g   W 315.1 g   SFA 24.5 g   Cukry 63.4 g   Sól 8.9 g   Błonnik 33.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> Gruszka pieczona 130.0g 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; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Pulpet w sosie koperkowym# 229.9g <b>(GLU, JAJ, MLE)</b> Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b> kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> bułki wrocławskie 120.00g; szynka drobiowa 80.00g; sałata masłowa 18.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; <b>(MLE)</b></p>

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

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; 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 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-11-10

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<b>Dieta podstawowa (1)</b> 01.11-10.11.2024            Razem E: 2254.9 kcal   B 111.0 g   T 56.9 g   W 342.8 g   SFA 19.3 g   Cukry 87.4 g   Sól 8.3 g   Błonnik 37.6 g	Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka z indyka 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b>	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem 452.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g <b>(GLU, MLE)</b> Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> połędwica sopocka# 80.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb pszenny 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b>	sok wielowarzywny 300.00g; <b>(SEL)</b>
<b>Dieta łatwostrawna (2)</b> 01.11-10.11.2024            Razem E: 2362.0 kcal   B 112.3 g   T 63.3 g   W 350.7 g   SFA 21.1 g   Cukry 89.5 g   Sól 8.0 g   Błonnik 30.5 g	Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka z indyka 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b>	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem 452.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g <b>(GLU, MLE)</b> Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> bułki wrocławskie 120.00g; połędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b>	sok wielowarzywny 300.00g; <b>(SEL)</b>

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

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; 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 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Piątek 2024-11-01

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2284.8 kcal   B 116.4 g   T 68.8 g   W 321.6 g   SFA 23.4 g   Cukry 75.5 g   Sól 9.0 g   Błonnik 47.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> 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; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g <b>(GLU, RYB, MLE)</b> Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b> Zupa ziemniaczana z makaronem 450.1g <b>(GLU, SEL)</b> ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> chleb żytni razowy 120.00g; kefir, 2% tłuszczu 100.00g; szynka wiejska 80.00g; ogórek 65.00g; rosółka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w okresie laktacji (C1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2256.5 kcal   B 115.9 g   T 66.6 g   W 319.6 g   SFA 25.4 g   Cukry 72.4 g   Sól 8.4 g   Błonnik 44.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; rosółka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>ciastka kruche (GLUTENEX) 30.00g; <b>(GLU, JAJ)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g <b>(GLU, SEL)</b> Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g <b>(GLU, RYB, MLE)</b> Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b> ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g słonecznik, nasiona 10.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 65.00g; szynka wiejska# 60.00g; rosółka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b></p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2039.5 kcal   B 110.2 g   T 60.0 g   W 279.9 g   SFA 24.7 g   Cukry 70.6 g   Sól 7.4 g   Błonnik 33.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b> 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; rosółka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>ciastka kruche (GLUTENEX) 30.00g; <b>(GLU, JAJ)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g <b>(GLU, SEL)</b> Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g <b>(GLU, RYB, MLE)</b> Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b> ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; ogórek 65.00g; szynka wiejska# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rosółka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b></p>

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

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



# Jadłospis 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Sobota 2024-11-02

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2207,5 kcal   B 111,6 g   T 65,1 g   W 316,0 g   SFA 20,0 g   Cukry 82,0 g   Sól 9,1 g   Błonnik 48,3 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g <b>(SEL)</b> Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g <b>(GLU, MLE)</b> Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SEL)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w okresie laktacji (C1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2186,0 kcal   B 113,6 g   T 61,9 g   W 316,3 g   SFA 19,0 g   Cukry 94,9 g   Sól 9,1 g   Błonnik 46,4 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 500.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka z indyka 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>gruszka 130.00g; migdały, płatki 10.00g; <b>(ORZ)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g Filet z kurczaka duszony w sosie# 250.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g <b>(SEL)</b> ziemniaki 200.00g;</p>	<p>Budyń śmietankowy# 222.5g <b>(MLE)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> sok wielowarzywny 330.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka drobiowa 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SEL)</b></p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 1939,3 kcal   B 95,1 g   T 59,1 g   W 273,6 g   SFA 18,5 g   Cukry 89,9 g   Sól 7,5 g   Błonnik 34,9 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 500.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka z indyka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>gruszka 130.00g; migdały, płatki 10.00g; <b>(ORZ)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g Filet z kurczaka duszony w sosie# 200.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g <b>(SEL)</b> ziemniaki 200.00g;</p>	<p>Budyń śmietankowy# 222.5g <b>(MLE)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> sok wielowarzywny 330.00g; szynka drobiowa 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SEL)</b></p>

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

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



# Jadłospis 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-11-03

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p><b>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6)</b> 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2088.1 kcal   B 109.1 g   T 64.0 g   W 289.8 g   SFA 22.0 g   Cukry 67.7 g   Sól 7.6 g   Błonnik 42.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszponka 18.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g <b>(SEL)</b></p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</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 <b>(MLE)</b></p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka z indyka 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>
<p><b>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w okresie laktacji (C1)</b> 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2161.7 kcal   B 115.2 g   T 68.1 g   W 292.8 g   SFA 24.2 g   Cukry 88.4 g   Sól 7.5 g   Błonnik 42.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 12.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>banan 115.00g; serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g <b>(SEL)</b></p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g <b>(MLE)</b></p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>
<p><b>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1)</b> 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 1977.3 kcal   B 107.0 g   T 65.8 g   W 255.1 g   SFA 23.6 g   Cukry 86.9 g   Sól 6.5 g   Błonnik 32.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; szynka wiejska 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; masło ekstra 12.00g; roszponka 12.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>banan 115.00g; serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g <b>(SEL)</b></p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 236.5g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g <b>(MLE)</b></p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>

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

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



Poniedziałek 2024-11-04

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2221.8 kcal   B 109.6 g   T 71.2 g   W 309.6 g   SFA 21.1 g   Cukry 80.1 g   Sól 8.3 g   Błonnik 47.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka drobiowa 40.00g; roszpinka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabelana 450.0g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Makaron z pesto i kurczakiem 432.0g <b>(GLU, GOR)</b></p>	<p>Jablko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; kurczak faszerowany, pieczony# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR, SO2)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w okresie laktacji (C1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2167.0 kcal   B 103.0 g   T 57.0 g   W 329.7 g   SFA 18.4 g   Cukry 89.3 g   Sól 6.5 g   Błonnik 42.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z zielonego groszku 105.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka z indyka 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabelana 450.0g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Makaron z pesto i kurczakiem 520.0g <b>(GLU)</b></p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b></p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2008.4 kcal   B 99.4 g   T 55.6 g   W 292.0 g   SFA 18.2 g   Cukry 87.9 g   Sól 5.5 g   Błonnik 32.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z zielonego groszku 105.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka z indyka 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabelana 450.0g <b>(MLE, SEL)</b></p> <p>Makaron z pesto i kurczakiem 520.0g <b>(GLU)</b></p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>papryka czerwona, słodka 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b></p>

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

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



# Jadłospis 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-11-05

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2072.7 kcal   B 103.5 g   T 60.9 g   W 299.3 g   SFA 20.8 g   Cukry 66.5 g   Sól 7.3 g   Błonnik 46.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem brązowym 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; polędwica sopocka 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa jarzynowa z ziemniakami zabelana 450.1g <b>(MLE, SEL)</b> Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150.0g <b>(MLE)</b> Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g <b>(GLU, MLE)</b> ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; ogórek kiszony 50.00g; polędwica sopocka# 40.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w okresie laktacji (C1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2193.6 kcal   B 108.7 g   T 63.1 g   W 320.0 g   SFA 21.8 g   Cukry 70.5 g   Sól 8.2 g   Błonnik 46.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 40.00g; ser, edamski tłusty 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; kiwi 81.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa jarzynowa z ziemniakami zabelana 450.0g <b>(MLE, SEL)</b> Kotlety schabowe smażone 199.0g <b>(GLU, JAJ)</b> Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150.0g <b>(MLE)</b> ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek kwaszony 75.00g; szynka drobiowa 40.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2103.2 kcal   B 107.1 g   T 62.0 g   W 296.7 g   SFA 21.6 g   Cukry 69.3 g   Sól 7.4 g   Błonnik 37.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; bułka pszenna wrocławska 50.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; ser, edamski tłusty 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; kiwi 81.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa jarzynowa z ziemniakami zabelana 450.0g <b>(MLE, SEL)</b> Kotlety schabowe smażone 199.0g <b>(GLU, JAJ)</b> Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150.0g <b>(MLE)</b> ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g Mus 100.00g; ogórek kwaszony 75.00g; szynka drobiowa 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>

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

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



# Jadłospis 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Środa 2024-11-06

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2141.0 kcal   B 100.1 g   T 69.3 g   W 303.4 g   SFA 22.0 g   Cukry 74.0 g   Sól 8.8 g   Błonnik 46.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta drobiowa z warzywami 133.0g <b>(SEL)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>śliwki, różne gatunki 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jęczmienną# 450.1g <b>(GLU, SEL)</b></p> <p>Surówka z ogórków kiszonych 150.0g</p> <p>Podudzia z kurczaka w sosie 200.0g <b>(GLU, MLE, GOR)</b></p> <p>ryż brązowy, gotowany 150.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jablko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 53.5g <b>(RYB, MLE)</b></p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; ogórek 65.00g; szynka drobiowa 40.00g; rozspanka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w okresie laktacji (C1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2199.4 kcal   B 108.9 g   T 69.8 g   W 307.5 g   SFA 24.4 g   Cukry 91.0 g   Sól 8.1 g   Błonnik 44.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta drobiowa z warzywami 133.0g <b>(SEL)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 60.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; śliwki, różne gatunki 100.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jęczmienną# 450.0g <b>(GLU, SEL)</b></p> <p>Podudzia z kurczaka w sosie 240.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Surówka z ogórków kiszonych 150.0g</p> <p>ryż brązowy, gotowany 150.00g;</p>	<p>banan 115.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 53.5g <b>(RYB, MLE)</b></p> <p>sok pomidorowy 330.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 65.00g; polędwica sopocka# 40.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; sałata masłowa 12.00g; <b>(GLU, SOJ)</b></p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2040.9 kcal   B 100.1 g   T 66.8 g   W 279.7 g   SFA 23.0 g   Cukry 81.8 g   Sól 7.2 g   Błonnik 37.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta drobiowa z warzywami 133.0g <b>(SEL)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 60.00g; bułki grahamki 50.00g; bułka pszenna wrocławska 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>śliwki, różne gatunki 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jęczmienną# 450.0g <b>(GLU, SEL)</b></p> <p>Podudzia z kurczaka w sosie 240.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Surówka z ogórków kiszonych 150.0g</p> <p>ryż brązowy, gotowany 150.00g;</p>	<p>banan 115.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 53.5g <b>(RYB, MLE)</b></p> <p>sok pomidorowy 330.00g; ogórek 65.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; sałata masłowa 12.00g; <b>(GLU, SOJ)</b></p>

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

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczycę i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny 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 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-11-07

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2200.7 kcal   B 112.1 g   T 74.5 g   W 297.6 g   SFA 21.5 g   Cukry 63.3 g   Sól 7.5 g   Błonnik 49.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; pasta warzywna 40.00g; polędwica sopocka# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa gołąbkowa 450.0g <b>(GLU, SOJ, MLE, SEL)</b></p> <p>Pieczona pierś z indyka z migdałami i suszonymi pomidorami 170.0g <b>(ORZ)</b></p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>	<p>Kakao na mleku b/cukru 260.0g <b>(MLE)</b></p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; kefir, 2% tłuszczu 100.00g; szynka z indyka 80.00g; ogórek 65.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w okresie laktacji (C1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2259.9 kcal   B 113.1 g   T 76.5 g   W 304.1 g   SFA 22.1 g   Cukry 78.8 g   Sól 5.9 g   Błonnik 45.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; pasta warzywna 40.00g; polędwica sopocka# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa gołąbkowa 450.0g <b>(GLU, SOJ, MLE, SEL)</b></p> <p>Pieczona pierś z indyka z migdałami i suszonymi pomidorami 190.0g <b>(ORZ)</b></p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 252.0g <b>(MLE)</b></p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka z indyka 60.00g; ogórek 50.00g; rozspanka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2059.8 kcal   B 99.9 g   T 74.6 g   W 266.4 g   SFA 21.7 g   Cukry 77.4 g   Sól 4.8 g   Błonnik 35.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; pasta warzywna 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; polędwica sopocka# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa gołąbkowa 450.0g <b>(GLU, SOJ, MLE, SEL)</b></p> <p>Pieczona pierś z indyka z migdałami i suszonymi pomidorami 140.0g <b>(ORZ)</b></p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 252.0g <b>(MLE)</b></p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; szynka z indyka 60.00g; ogórek 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rozspanka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>

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

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



# Jadłospis 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Piątek 2024-11-08

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2200,6 kcal   B 107,7 g   T 59,9 g   W 323,3 g   SFA 23,4 g   Cukry 94,9 g   Sól 7,7 g   Błonnik 53,1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka kanapkowa# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE)</b></p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Naleśniki ze szpinakiem i serem typu feta# 246.5g <b>(GLU, JAJ, MLE)</b></p> <p>Sos czosnkowy 20.0g <b>(JAJ, MLE, GOR)</b></p> <p>pomidory, cherry 100.00g;</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g <b>(MLE)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z tuńczyka i jajka 185.0g <b>(JAJ, RYB, MLE, GOR)</b></p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus warzywny 100.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; rozspanka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w okresie laktacji (C1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2158,2 kcal   B 101,1 g   T 57,9 g   W 335,3 g   SFA 23,3 g   Cukry 110,1 g   Sól 6,5 g   Błonnik 51,5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 120.00g; chleb żytni razowy 90.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; kiwi 81.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Naleśniki ze szpinakiem i serem typu feta 246.5g <b>(GLU, JAJ, MLE)</b></p> <p>Sos czosnkowy 20.0g <b>(JAJ, MLE, GOR)</b></p> <p>pomidory, cherry 100.00g;</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g <b>(MLE)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z tuńczyka i jajka 160.0g <b>(JAJ, RYB, MLE, GOR)</b></p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; rozspanka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2038,4 kcal   B 101,7 g   T 55,4 g   W 301,5 g   SFA 22,3 g   Cukry 124,8 g   Sól 7,3 g   Błonnik 37,5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 120.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; kiwi 81.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Naleśniki z serem 270.0g <b>(GLU, JAJ, MLE)</b></p> <p>sok wielowarzywny 330.00g; <b>(SEL)</b></p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g <b>(MLE)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>Pasta z tuńczyka i jajka 160.0g <b>(JAJ, RYB, MLE, GOR)</b></p> <p>Mus 100.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rozspanka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU)</b></p>

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

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



# Jadłospis 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Sobota 2024-11-09

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2118,2 kcal   B 108,8 g   T 62,1 g   W 302,9 g   SFA 24,5 g   Cukry 66,0 g   Sól 10,2 g   Błonnik 47,4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska# 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b></p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Pulpet w sosie koperkowym# 229.9g <b>(GLU, JAJ, MLE)</b></p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b></p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; <b>(MLE)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka drobiowa 80.00g; ogórek kiszony 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w okresie laktacji (C1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 2098,1 kcal   B 110,8 g   T 58,5 g   W 303,8 g   SFA 20,9 g   Cukry 79,6 g   Sól 9,2 g   Błonnik 46,4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; szynka drobiowa 60.00g; pomidory, czerwone 50.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>gruszka 130.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b></p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Pulpety w sosie koperkowym 230.0g <b>(GLU, JAJ)</b></p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>banan 120.00g; migdały, płatki 10.00g; <b>(ORZ)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska# 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b></p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 01.11-10.11.2024</p> <p>Razem E: 1939,5 kcal   B 107,2 g   T 57,0 g   W 266,1 g   SFA 20,6 g   Cukry 78,1 g   Sól 8,2 g   Błonnik 36,4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>szynka drobiowa 60.00g; pomidory, czerwone 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b></p>	<p>gruszka 130.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>(SEL)</b></p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Pulpety w sosie koperkowym 230.0g <b>(GLU, JAJ)</b></p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; <b>(GLU)</b></p>	<p>banan 120.00g; migdały, płatki 10.00g; <b>(ORZ)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b></p> <p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ, MLE, GOR)</b></p>

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

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



# Jadłospis 01.11-10.11.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-11-10

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<b>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6)</b> 01.11-10.11.2024  Razem E: 2197.9 kcal   B 116.2 g   T 61.8 g   W 314.5 g   SFA 22.1 g   Cukry 73.2 g   Sól 8.5 g   Błonnik 42.3 g	Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>(MLE)</b> 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; <b>(GLU, MLE)</b>	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; <b>(MLE)</b>	Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem 452.0g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g <b>(GLU, MLE)</b> Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; <b>(MLE)</b>	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SOJ, SEL)</b>
<b>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w okresie laktacji (C1)</b> 01.11-10.11.2024  Razem E: 2147.4 kcal   B 108.3 g   T 62.9 g   W 308.7 g   SFA 23.0 g   Cukry 96.1 g   Sól 10.2 g   Błonnik 44.2 g	Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b>	banan 115.00g;	Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g <b>(GLU, JAJ, MLE, SEL)</b> Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g <b>(GLU, MLE)</b> Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	kefir, 2% tłuszczu 200.00g; <b>(MLE)</b>	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> sok wielowarzywny 330.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka drobiowa 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>(GLU, SEL)</b>
<b>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1)</b> 01.11-10.11.2024  Razem E: 1954.5 kcal   B 98.8 g   T 58.9 g   W 273.8 g   SFA 21.3 g   Cukry 97.6 g   Sól 9.2 g   Błonnik 34.7 g	Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>(MLE)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>(GLU, MLE)</b>	banan 115.00g;	Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g <b>(GLU, JAJ, MLE, SEL)</b> Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 236.5g <b>(GLU, MLE)</b> Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	jogurt truskawkowy, 1,5% tłuszczu 150.00g; <b>(MLE)</b>	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>(GLU, MLE)</b> sok wielowarzywny 330.00g; szynka drobiowa 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; <b>(GLU, SEL)</b>

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

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