



Jadłospis 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Sobota 2024-05-11

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2085.8 kcal B 109.4 g T 57.4 g W 300.5 g SFA 21.5 g Cukry 62.9 g Sól 7.8 g Błonnik 38.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; jabłko 150.00g; chleb pszenny 60.00g; szynka wiejska 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Surówka z buraków i jabłka 180.0g Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL) Podudzie z kurczaka w sosie 200.0g (GLU, MLE, GOR) kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2192.9 kcal B 109.4 g T 62.9 g W 311.9 g SFA 22.8 g Cukry 63.9 g Sól 6.7 g Błonnik 32.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) Jabłko pieczone 150.0g herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Surówka z buraków i jabłka 180.0g Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL) Podudzie z kurczaka w sosie 200.0g (GLU, MLE, GOR) kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>

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

Potrawy przygotowywane w Dziale 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; skorupkiaki 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 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Niedziela 2024-05-12

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2138.9 kcal B 112.7 g T 60.1 g W 304.8 g SFA 20.3 g Cukry 59.5 g Sól 7.5 g Błonnik 37.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE) Bukiet jarzyn gotowany 210.0g (SEL) Zupa pomidorowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) szynka wiejska# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2131.6 kcal B 110.7 g T 64.5 g W 290.8 g SFA 21.6 g Cukry 57.5 g Sól 6.9 g Błonnik 28.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; polędwica sopocka# 60.00g; bułki wrocławskie 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE) Bukiet jarzyn gotowany 210.0g (SEL) Zupa pomidorowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; roszonek 18.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>

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

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



Jadłospis 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-05-13

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2014.4 kcal B 95.7 g T 57.7 g W 296.5 g SFA 21.8 g Cukry 80.4 g Sól 5.8 g Błonnik 34.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 45.00g; chleb żytni razowy 30.00g; rozspanka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL)</p> <p>Makaron z kurczakiem i szpinakiem 411.0g (GLU, MLE, GOR)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczno-brokułowa# 100.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; rzodkiewka 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2002.6 kcal B 91.3 g T 54.5 g W 298.0 g SFA 21.4 g Cukry 84.9 g Sól 4.6 g Błonnik 22.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 45.00g; rozspanka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Makaron z brokułem serem i pomidorem 486.1g (GLU, MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; szynka z indyka 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>

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

Potrawy przygotowywane w Dziale 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 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-05-14

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2161.0 kcal B 109.8 g T 63.3 g W 305.8 g SFA 21.1 g Cukry 59.0 g Sól 7.6 g Błonnik 36.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; kiwi 81.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Kotlet drobiowy 180.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g (MLE)</p> <p>chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, SEZ)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2189.4 kcal B 113.4 g T 57.5 g W 317.2 g SFA 20.6 g Cukry 77.7 g Sól 6.8 g Błonnik 25.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>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; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g (SEL)</p> <p>Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE)</p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej 150.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g (MLE)</p> <p>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; 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 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-05-15

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2267.1 kcal B 108.3 g T 77.8 g W 303.0 g SFA 22.9 g Cukry 47.1 g Sól 8.2 g Błonnik 38.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb pszenny 70.00g; ogórek 65.00g; pasta warzywna 40.00g; szynka z indyka 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Rosół z makaronem# 600.0g (GLU, SEL)</p> <p>Pieczone udko z kurczaka 160.0g (GOR)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 149.9g</p> <p>koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z makreli i twarogu 112.5g (RYB, MLE)</p> <p>chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2251.6 kcal B 107.3 g T 68.9 g W 314.8 g SFA 22.9 g Cukry 47.3 g Sól 5.9 g Błonnik 25.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 100.00g; szynka z indyka 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 149.9g</p> <p>Udko z kurczaka w sosie 180.0g (GLU, MLE, GOR)</p> <p>ryż biały, gotowany 150.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>

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

Potrawy przygotowywane w Dziale 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 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-05-16

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2065.9 kcal B 110.2 g T 66.3 g W 276.6 g SFA 22.0 g Cukry 52.8 g Sól 7.9 g Błonnik 39.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta drobiowa z warzywami 133.0g (SEL)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki grahamki 50.00g; rzodkiewka 50.00g; chleb pszenny 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Pieczone kotlety mielone z warzywami 186.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka 180.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>połędwica sopocka# 80.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2296.9 kcal B 117.3 g T 73.1 g W 309.8 g SFA 24.2 g Cukry 70.9 g Sól 6.5 g Błonnik 34.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta drobiowa z warzywami 133.0g (SEL)</p> <p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka 180.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; połędwica sopocka# 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>

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

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



Jadłospis 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Piątek 2024-05-17

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2095.7 kcal B 113.8 g T 61.0 g W 289.0 g SFA 22.9 g Cukry 65.2 g Sól 10.7 g Błonnik 36.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; kiwi 81.00g; chleb pszenny 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Barszcz czerwony z fasolą 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Filet z dorsz panierowany# 175.5g (GLU, JAJ, RYB)</p> <p>Mizeria z jogurtem 290.0g (MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>jaja gotowane 100.00g; ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, JAJ)</p>	<p>sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2077.6 kcal B 111.5 g T 60.2 g W 286.3 g SFA 21.1 g Cukry 67.4 g Sól 9.1 g Błonnik 29.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Gruszka pieczona 130.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Barszcz czerwony# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Dorsz pieczony# 141.5g (RYB)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; szynka z indyka 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)</p>

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

Potrawy przygotowywane w Dziale 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 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-05-18

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 11.05-20.05.2024 Razem E: 2194.5 kcal B 103.4 g T 55.5 g W 337.9 g SFA 20.3 g Cukry 70.3 g Sól 7.4 g Błonnik 39.9 g	Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 80.00g; chleb pszenny 60.00g; szynka wiejska 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Pulpet w sosie# 230.0g (GLU, JAJ, MLE) Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL) Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) pomidory, czerwone 100.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)
Dieta łatwostrawna (2) 11.05-20.05.2024 Razem E: 2320.6 kcal B 105.2 g T 61.9 g W 349.7 g SFA 22.0 g Cukry 71.3 g Sól 7.2 g Błonnik 32.5 g	Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; banan 80.00g; szynka wiejska 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Pulpet w sosie# 229.9g (GLU, JAJ, MLE) Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL) Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	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 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Niedziela 2024-05-19

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 11.05-20.05.2024	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; polędwica sopočka 60.00g; chleb pszenny 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Surówka z marchewki i jabłka z olejem 155.1g Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL) Filet z indyka w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) szynka wiejska 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	serek naturalny, lekki (Bieluch) 150.00g; (MLE)
Razem E: 1997.9 kcal B 109.8 g T 59.5 g W 272.6 g SFA 20.8 g Cukry 62.6 g Sól 7.9 g Błonnik 36.1 g				
Dieta łatwostrawna (2) 11.05-20.05.2024	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; polędwica sopočka 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Surówka z marchewki i jabłka z olejem 155.1g Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL) Filet z indyka w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Gruszka pieczona 130.0g bułki wrocławskie 120.00g; szynka wiejska 80.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	serek naturalny, lekki (Bieluch) 150.00g; (MLE)
Razem E: 2182.2 kcal B 111.7 g T 65.9 g W 299.6 g SFA 22.6 g Cukry 74.2 g Sól 7.7 g Błonnik 30.5 g				

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

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



Jadłospis 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-05-20

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 11.05-20.05.2024	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g (SOJ, MLE, GOR)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; szynka wiejska 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Pulpety w sosie pomidorowym 250.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>makaron bezjajeczny, gotowany 200.00g; (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>
Dieta łatwostrawna (2) 11.05-20.05.2024	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>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, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Zupa grysikowa 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Makaron z sosem mięsno-warzywnym# 400.1g (GLU, MLE, SEL)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>

Razem E: 2269.3 kcal | B 109.0 g | T 74.7 g | W 306.5 g | SFA 27.2 g | Cukry 55.1 g | Sól 6.9 g | Błonnik 33.0 g

Razem E: 2246.5 kcal | B 107.9 g | T 72.9 g | W 303.5 g | SFA 25.8 g | Cukry 56.7 g | Sól 5.8 g | Błonnik 26.5 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 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-05-11

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2106.2 kcal B 112.3 g T 60.8 g W 298.4 g SFA 23.3 g Cukry 65.3 g Sól 8.1 g Błonnik 45.4 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; szynka wiejska 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>	<p>Surówka z buraków i jabłka 180.0g</p> <p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Podudzie z kurczaka w sosie 200.0g (GLU, MLE, GOR)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; ogórek kiszony 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1)11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2171.2 kcal B 114.8 g T 67.2 g W 298.7 g SFA 22.6 g Cukry 83.6 g Sól 9.1 g Błonnik 46.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka z indyka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>Pieczone podudzia z kurczaka 208.0g (GOR)</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 80.00g; ogórek kiszony 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 1951.1 kcal B 110.0 g T 65.5 g W 246.9 g SFA 22.3 g Cukry 81.9 g Sól 8.1 g Błonnik 34.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; szynka z indyka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>Pieczone podudzia z kurczaka 208.0g (GOR)</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 100.00g; (GLU)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; szynka wiejska 80.00g; ogórek kiszony 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, 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 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-05-12

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2234.2 kcal B 116.2 g T 64.1 g W 320.9 g SFA 22.1 g Cukry 77.6 g Sól 7.8 g Błonnik 47.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany 210.0g (SEL)</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1)11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2254.9 kcal B 122.7 g T 64.8 g W 316.9 g SFA 25.8 g Cukry 98.1 g Sól 10.0 g Błonnik 44.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 500.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka drobiowa 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; jabłko 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Bitki ze schabu w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Budyń śmietankowy# 280.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 1980.9 kcal B 106.4 g T 59.6 g W 270.3 g SFA 23.7 g Cukry 88.4 g Sól 8.1 g Błonnik 32.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 500.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka drobiowa 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt truskawkowy, 1,5% tłuszczu 125.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Bitki ze schabu w białym sosie# 236.5g (GLU, MLE)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Budyń śmietankowy# 276.3g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; papryka czerwona, słodka 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>

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 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-05-13

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2092.1 kcal B 103.9 g T 63.5 g W 300.2 g SFA 24.0 g Cukry 75.8 g Sól 6.4 g Błonnik 45.8 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; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka kanapkowa 20.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Koktajl truskawka, szpinak# 224.0g (MLE)</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabelana 450.1g (MLE, SEL)</p> <p>Makaron z kurczakiem i szpinakiem 411.0g (GLU, MLE, GOR)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Pasta jajeczno-brokułowa# 100.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; rzodkiewka 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1)11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2214.6 kcal B 102.8 g T 79.0 g W 298.2 g SFA 26.3 g Cukry 96.6 g Sól 5.7 g Błonnik 47.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Koktajl truskawka, szpinak 370.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabelana 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Makaron z kurczakiem i szpinakiem 431.0g (GLU, MLE, GOR)</p>	<p>Salatka warzywna z sosem vinegret 320.0g (GOR)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczno-brokułowa# 80.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; rzodkiewka 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 1943.0 kcal B 96.6 g T 60.4 g W 271.3 g SFA 23.5 g Cukry 107.9 g Sól 4.4 g Błonnik 33.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; masło ekstra 12.00g; roszonek 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Koktajl truskawka, szpinak 370.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabelana 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Makaron z kurczakiem i szpinakiem 431.0g (GLU, MLE, GOR)</p>	<p>banan 115.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczno-brokułowa# 80.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>rzodkiewka 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>

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 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-05-14

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2092.1 kcal B 110.2 g T 61.9 g W 295.0 g SFA 21.5 g Cukry 64.5 g Sól 6.8 g Błonnik 43.7 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 czerwona, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>	<p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kakao na mleku b/cukru 255.0g (MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; pomidory, czerwone 60.00g; hummus, gotowy 40.00g; polędwica sopocka# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEZ)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1)11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2120.2 kcal B 109.9 g T 70.7 g W 282.8 g SFA 21.8 g Cukry 81.7 g Sól 7.1 g Błonnik 43.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; kiwi 81.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Serek wiejski z rzodkiewką i szczypiorkiem 155.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Kotlet drobiowy smażony 180.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p> <p>słonecznik, nasiona 15.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g (MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; hummus, gotowy 40.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; polędwica sopocka# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, SEZ)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 1986.2 kcal B 101.5 g T 62.3 g W 272.8 g SFA 20.9 g Cukry 80.8 g Sól 6.8 g Błonnik 37.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; kiwi 81.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Serek wiejski z rzodkiewką i szczypiorkiem 155.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Kotlet drobiowy smażony 155.5g (GLU, JAJ)</p> <p>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g (MLE)</p> <p>tomat, czerwone 60.00g; hummus, gotowy 40.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; polędwica sopocka# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, SEZ)</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 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-05-15

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2149.7 kcal B 98.4 g T 73.9 g W 296.5 g SFA 22.5 g Cukry 71.9 g Sól 9.9 g Błonnik 49.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 65.00g; pasta warzywna 40.00g; szynka z indyka 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>	<p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 149.9g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Udko z kurczaka w sosie 200.0g (GLU, MLE, GOR)</p> <p>koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Pasta z makreli i twarogu 112.5g (RYB, MLE)</p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1)11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2383.6 kcal B 115.1 g T 78.1 g W 327.9 g SFA 24.2 g Cukry 76.5 g Sól 7.1 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; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 75.00g; polędwica sopocka# 40.00g; pasta warzywna 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>banan 80.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 208.0g (GOR)</p> <p>ryż brązowy, gotowany 150.00g;</p>	<p>baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2005.0 kcal B 93.3 g T 65.6 g W 277.5 g SFA 20.8 g Cukry 74.7 g Sól 5.8 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; ogórek 75.00g; polędwica sopocka# 40.00g; pasta warzywna 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>banan 80.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 108.0g (GOR)</p> <p>ryż biały, gotowany 100.00g;</p>	<p>baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</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 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-05-16

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2276.4 kcal B 116.4 g T 71.9 g W 315.3 g SFA 24.6 g Cukry 86.0 g Sól 8.2 g Błonnik 49.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta drobiowa z warzywami 133.0g (SEL)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki grahamki 50.00g; rzodkiewka 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Pieczone kotlety mielone z warzywami 186.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka 180.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</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>chleb żytni razowy 120.00g; kefir, 2% tłuszczu 100.00g; polędwica sopocka# 80.00g; ogórek kiszony 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1)11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2314.8 kcal B 110.0 g T 83.2 g W 305.8 g SFA 25.2 g Cukry 79.4 g Sól 9.2 g Błonnik 50.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta drobiowa z warzywami 133.0g (SEL)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; rzodkiewka 60.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 156.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</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>Placki z banana na kefirze 115.0g (GLU, MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek kiszony 65.00g; szynka z indyka 60.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; sałata masłowa 12.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2137.3 kcal B 92.2 g T 83.1 g W 276.3 g SFA 24.7 g Cukry 95.6 g Sól 5.7 g Błonnik 44.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta drobiowa z warzywami 133.0g (SEL)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; rzodkiewka 60.00g; bułki grahamki 50.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 156.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 216.5g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Placki z banana na kefirze 115.0g (GLU, MLE)</p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g;</p>

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

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



Jadłospis 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-05-17

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2069.3 kcal B 108.9 g T 60.2 g W 292.8 g SFA 22.8 g Cukry 81.5 g Sól 10.0 g Błonnik 44.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Barszcz czerwony z fasolą 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Mizeria z jogurtem 290.0g (MLE)</p> <p>Dorsz pieczony# 141.5g (RYB)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jablko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; jaja gotowane 100.00g; ogórek 65.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, JAJ, SEL)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1)11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2192.7 kcal B 113.6 g T 67.3 g W 308.5 g SFA 23.2 g Cukry 90.6 g Sól 8.3 g Błonnik 50.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Serek wiejski z warzywami# 474.5g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z dorsz panierowany# 175.5g (GLU, JAJ, RYB)</p> <p>Mizeria z jogurtem 286.1g (MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jablko pieczone 150.0g</p> <p>migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; jaja gotowane 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, JAJ, SEL)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 1990.5 kcal B 103.5 g T 58.6 g W 283.1 g SFA 21.3 g Cukry 87.5 g Sól 7.1 g Błonnik 41.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Serek wiejski z warzywami# 424.5g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z dorsz panierowany# 175.5g (GLU, JAJ, RYB)</p> <p>Mizeria z jogurtem 286.1g (MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jablko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; jaja gotowane 100.00g; ogórek 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, JAJ, 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 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-05-18

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2252.7 kcal B 108.8 g T 60.9 g W 338.9 g SFA 23.2 g Cukry 72.8 g Sól 7.7 g Błonnik 48.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>	<p>Pulpet w sosie# 230.0g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>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)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 120.00g; pomidory, czerwone 100.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1)11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2230.3 kcal B 111.5 g T 58.9 g W 335.2 g SFA 21.9 g Cukry 82.6 g Sól 7.4 g Błonnik 46.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 120.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka z piersi kurczaka 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 205.0g</p> <p>Pulpet w sosie# 230.0g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>banan 120.00g; migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone 75.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 1924.0 kcal B 100.4 g T 50.9 g W 281.8 g SFA 20.8 g Cukry 80.6 g Sól 6.2 g Błonnik 34.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 120.00g; szynka z piersi kurczaka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 205.0g</p> <p>Pulpet w sosie# 230.0g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 100.00g; (GLU)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; pomidory, czerwone 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 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 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-05-19

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2093.3 kcal B 113.3 g T 63.5 g W 288.7 g SFA 22.7 g Cukry 80.8 g Sól 8.1 g Błonnik 45.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 155.1g</p> <p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL)</p> <p>Filet z indyka w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</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>serek naturalny, lekki (Bieluch) 150.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka wiejska 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1)11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2118.6 kcal B 107.4 g T 51.6 g W 330.0 g SFA 18.2 g Cukry 98.7 g Sól 8.5 g Błonnik 50.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone 50.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>banan 115.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami 459.1g (GLU, SOJ, SEL)</p> <p>Filet z indyka w sosie# 245.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>herbatniki 50.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 1960.0 kcal B 103.8 g T 50.2 g W 292.3 g SFA 18.0 g Cukry 97.2 g Sól 7.5 g Błonnik 40.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>polędwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>banan 115.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami 459.1g (GLU, SOJ, SEL)</p> <p>Filet z indyka w sosie# 245.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>herbatniki 50.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; szynka wiejska# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 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 11.05-20.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-05-20

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2367.6 kcal B 107.8 g T 81.5 g W 323.5 g SFA 28.3 g Cukry 69.1 g Sól 6.8 g Błonnik 46.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska 40.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>gruszka 130.00g;</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Pulpety w sosie pomidorowym 250.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>makaron bezjajeczny, gotowany 200.00g; (GLU)</p>	<p>papryka czerwona, słodka 75.00g; hummus, gotowy 30.00g; chleb żytni razowy 30.00g; (GLU, SEZ)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 120.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1)11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 2233.5 kcal B 102.5 g T 68.8 g W 321.3 g SFA 22.4 g Cukry 70.1 g Sól 5.3 g Błonnik 44.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 105.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>gruszka 130.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Pulpety w sosie pomidorowym 250.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>makaron bezjajeczny, gotowany 200.00g; (GLU)</p>	<p>papryka czerwona, słodka 75.00g; hummus, gotowy 30.00g; wafle ryżowe musli 30.00g; (SOJ, SEZ, SO2)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.05-20.05.2024</p> <p>Razem E: 1914.7 kcal B 92.1 g T 61.1 g W 261.9 g SFA 21.2 g Cukry 82.2 g Sól 3.9 g Błonnik 30.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 105.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>gruszka 130.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Pulpety w sosie pomidorowym 250.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>makaron bezjajeczny, gotowany 100.00g; (GLU)</p>	<p>wafle ryżowe musli 30.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; (SOJ, SO2)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; papryka czerwona, słodka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>

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

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