



Jadłospis 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-08-11

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2004.8 kcal B 108.7 g T 53.6 g W 288.9 g SFA 17.2 g Cukry 53.5 g Sól 8.0 g Błonnik 36.1 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 Zupa ryżowa# 450.0g (SEL) Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE) Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) szynka wiejska# 80.00g; ogórek 65.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2203.7 kcal B 110.9 g T 60.6 g W 318.5 g SFA 19.1 g Cukry 70.4 g Sól 7.8 g Błonnik 31.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa ryżowa# 450.1g (SEL) Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE) Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Jabłko pieczone 150.0g bułki wrocławskie 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>

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

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



Jadłospis 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Poniedziałek 2024-08-12

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 11.08-20.08.2024	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka wiejska# 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Makaron z serem, brokułem i pomidorem 461.5g (GLU, MLE) herbata owocowa, napar 250.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE) papryka żółta, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)
Razem E: 2031.9 kcal B 94.8 g T 60.9 g W 291.1 g SFA 21.5 g Cukry 64.2 g Sól 7.0 g Błonnik 28.3 g				
Dieta łatwostrawna (2) 11.08-20.08.2024	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	Zupa grysikowa 450.0g (GLU, SEL) Makaron z serem, brokułem i pomidorem 461.5g (GLU, MLE) herbata owocowa, napar 250.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)
Razem E: 2198.4 kcal B 103.9 g T 66.7 g W 308.6 g SFA 23.2 g Cukry 70.8 g Sól 6.8 g Błonnik 24.4 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; 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 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-08-13

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2145.3 kcal B 112.0 g T 66.5 g W 294.1 g SFA 21.0 g Cukry 53.5 g Sól 5.7 g Błonnik 37.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; brzoskwinia 89.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Krupnik z kaszą jaglaną# 450.1g (SEL) Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g Pieczona pierś z indyka z migdałami i suszonymi pomidorami 190.0g (ORZ) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g (MLE) chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; jaja gotowane 50.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, JAJ)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2066.5 kcal B 102.1 g T 53.2 g W 308.7 g SFA 19.1 g Cukry 64.8 g Sól 4.5 g Błonnik 27.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Krupnik z kaszą jaglaną# 450.1g (SEL) Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g Filet z indyka duszony w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g (MLE) bułki wrocławskie 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; 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; 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 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-08-14

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2082.8 kcal B 107.9 g T 67.2 g W 277.0 g SFA 22.5 g Cukry 53.3 g Sól 7.6 g Błonnik 32.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g rzodkiewka 50.00g; bułki grahamki 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; chleb pszenny 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 200.0g (GOR)</p> <p>Mizeria z jogurtem 290.0g (MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kurczak faszerowany, pieczony# 80.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb pszenny 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, SEL, GOR, SO2)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2178.1 kcal B 104.8 g T 73.4 g W 285.7 g SFA 24.6 g Cukry 45.6 g Sól 5.7 g Błonnik 23.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.1g (MLE, SEL)</p> <p>Udło z kurczaka w sosie# 200.0g (GLU, MLE)</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 (GLU, MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; kurczak faszerowany, pieczony# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, SEL, GOR, SO2)</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 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-08-15

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 11.08-20.08.2024	Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) szynka wiejska# 80.00g; ogórek 65.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)
Razem E: 2183.3 kcal B 111.3 g T 68.8 g W 297.3 g SFA 22.0 g Cukry 67.0 g Sól 9.5 g Błonnik 36.4 g				
Dieta łatwostrawna (2) 11.08-20.08.2024	Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g 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; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)
Razem E: 2284.8 kcal B 112.0 g T 69.4 g W 317.6 g SFA 23.3 g Cukry 77.9 g Sól 9.2 g Błonnik 30.4 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 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-08-16

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2143.0 kcal B 105.8 g T 61.1 g W 309.1 g SFA 20.3 g Cukry 82.6 g Sól 4.6 g Błonnik 34.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; serek naturalny (Bieluch) 75.00g; chleb pszenny 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym# 176.0g (MLE) Dorsz pieczony# 283.0g (RYB) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) Pasta jajeczno-brokułowa# 100.1g (JAJ, MLE, GOR) ogórek 65.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2266.8 kcal B 107.5 g T 67.5 g W 320.5 g SFA 22.1 g Cukry 83.8 g Sól 4.4 g Błonnik 27.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; serek naturalny (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym# 176.0g (MLE) Dorsz pieczony# 283.0g (RYB) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) Pasta jajeczno-brokułowa# 100.1g (JAJ, MLE, GOR) bułki wrocławskie 120.00g; roszonek 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 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Sobota 2024-08-17

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2236.5 kcal B 103.1 g T 66.3 g W 325.8 g SFA 21.2 g Cukry 51.2 g Sól 9.3 g Błonnik 41.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 340.0g (GLU, MLE, SEZ)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka wiejska 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Pulpet w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2278.2 kcal B 105.3 g T 66.4 g W 329.0 g SFA 22.4 g Cukry 54.9 g Sól 8.1 g Błonnik 32.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Pulpet w sosie koperkowym# 229.9g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>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)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (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; 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 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-08-18

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2072.0 kcal B 110.5 g T 47.1 g W 319.8 g SFA 18.1 g Cukry 59.8 g Sól 6.8 g Błonnik 38.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; kiwi 81.00g; chleb pszenny 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z kurczaka w sosie# 210.0g (GLU, MLE)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>szynka wiejska# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2284.9 kcal B 112.3 g T 53.6 g W 353.8 g SFA 19.9 g Cukry 82.3 g Sól 6.6 g Błonnik 33.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; banan 80.00g; polędwica sopocka 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z kurczaka w sosie# 210.0g (GLU, MLE)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>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 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Poniedziałek 2024-08-19

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2084.5 kcal B 111.6 g T 57.2 g W 300.2 g SFA 17.0 g Cukry 63.2 g Sól 8.4 g Błonnik 41.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; pasta warzywna 40.00g; szynka z indyka 40.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL) Leczo z kurczakiem# 587.0g makaron dwujajeczny, gotowany 200.00g; (GLU, JAJ)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z tuńczyka i twarogu 107.2g (RYB, MLE) chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2109.9 kcal B 98.6 g T 65.2 g W 296.8 g SFA 22.8 g Cukry 54.3 g Sól 6.0 g Błonnik 28.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; szynka z indyka 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL) Makaron z sosem mięsno-warzywnym# 450.0g (GLU, MLE, SEL) Sałata masłowa z olejem# 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>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 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-08-20

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2085.1 kcal B 104.1 g T 53.4 g W 316.9 g SFA 20.0 g Cukry 84.9 g Sól 9.1 g Błonnik 39.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; chleb pszenny 70.00g; ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 30.00g; szynka drobiowa 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa meksykańska# 450.0g (SEL)</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g; ogórek kwaszony 150.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g</p> <p>chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2282.8 kcal B 108.9 g T 65.1 g W 332.2 g SFA 23.2 g Cukry 81.7 g Sól 7.5 g Błonnik 33.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; banan 80.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; szynka drobiowa 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa grysikowa 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 179.9g</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; szynka wiejska# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>

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

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



Jadłospis 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-08-11

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (6) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2130.2 kcal B 114.3 g T 58.6 g W 308.1 g SFA 19.6 g Cukry 74.5 g Sól 8.4 g Błonnik 45.9 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; poledwica sopocka# 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ryżowa# 450.0g (SEL)</p> <p>Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; ogórek 65.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 11.08.2024 -20.08.2024</p> <p>Razem E: 2116.0 kcal B 117.1 g T 54.7 g W 310.4 g SFA 19.2 g Cukry 94.0 g Sól 7.5 g Błonnik 46.1 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; szynka z indyka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; banan 115.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ryżowa# 450.0g (SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>Filet z kurczaka w sosie# 250.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 80.00g; ogórek 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.08.2024-20.08.2024</p> <p>Razem E: 1944.4 kcal B 100.8 g T 57.3 g W 273.9 g SFA 18.8 g Cukry 92.7 g Sól 6.0 g Błonnik 36.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; szynka z indyka 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; banan 115.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ryżowa# 450.0g (SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>Filet z kurczaka w sosie# 200.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko 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 pomidorowy 300.00g; szynka wiejska 60.00g; ogórek 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</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 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-08-12

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (6) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2051.9 kcal B 101.2 g T 66.7 g W 280.9 g SFA 24.4 g Cukry 63.7 g Sól 9.6 g Błonnik 36.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszpinka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Makaron z serem, brokułem i pomidorem 461.5g (GLU, MLE)</p> <p>herbata owocowa, napar 250.00g;</p>	<p>sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)</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>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 11.08.2024-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2225.3 kcal B 108.6 g T 58.0 g W 336.1 g SFA 25.1 g Cukry 89.1 g Sól 5.4 g Błonnik 39.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 500.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka z indyka 60.00g; roszpinka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; kiwi 81.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Makaron z brokułem, serem i pomidorem 486.1g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Budyń śmietankowy# 222.5g (MLE)</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 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.08.2024-20.08.2024</p> <p>Razem E: 1966.7 kcal B 98.2 g T 52.5 g W 289.0 g SFA 22.5 g Cukry 79.4 g Sól 4.2 g Błonnik 29.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>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; roszpinka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Makaron z brokułem, serem i pomidorem 486.1g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Budyń śmietankowy# 222.5g (MLE)</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 75.00g; 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.



Jadłospis 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-08-13

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (6) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2084.9 kcal B 107.5 g T 63.6 g W 294.5 g SFA 18.6 g Cukry 61.7 g Sól 5.3 g Błonnik 46.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kiełki 5.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>brzoskwinia 89.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.1g (SEL)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Pieczona pierś z indyka z migdałami i suszonymi pomidorami 190.0g (ORZ)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kakao na mleku b/cukru 260.0g (MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; pomidory, czerwone 60.00g; jaja gotowane 50.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, JAJ)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 11.08.2024 -20.08.2024</p> <p>Razem E: 2116.5 kcal B 109.2 g T 75.1 g W 274.6 g SFA 22.0 g Cukry 62.8 g Sól 5.6 g Błonnik 45.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 40.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; masło ekstra 12.00g; roszponka 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>brzoskwinia 100.00g; migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Pieczona pierś z indyka z migdałami i suszonymi pomidorami 190.0g (ORZ)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>słonecznik, nasiona 5.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g (MLE)</p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; jaja kurze całe 50.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, JAJ)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.08.2024-20.08.2024</p> <p>Razem E: 1921.7 kcal B 104.0 g T 68.2 g W 241.4 g SFA 21.3 g Cukry 64.8 g Sól 4.6 g Błonnik 35.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>brzoskwinia 150.00g;</p>	<p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Pieczona pierś z indyka z migdałami i suszonymi pomidorami 190.0g (ORZ)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>słonecznik, nasiona 5.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g (MLE)</p> <p>Mus 100.00g; pomidory, czerwone 60.00g; jaja kurze całe 50.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, JAJ)</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 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-08-14

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (6) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2276.8 kcal B 111.0 g T 72.9 g W 313.6 g SFA 25.6 g Cukry 80.4 g Sól 6.8 g Błonnik 41.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g rzodkiewka 50.00g; bułki grahamki 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>nektarynka 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.1g (MLE, SEL)</p> <p>Mizeria z jogurtem 290.0g (MLE)</p> <p>Udko z kurczaka w sosie# 200.0g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; kefir, 2% tłuszczu 100.00g; kurczak faszerowany, pieczony# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR, SO2)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 11.08.2024 -20.08.2024</p> <p>Razem E: 2231.6 kcal B 119.3 g T 65.5 g W 311.5 g SFA 24.4 g Cukry 98.0 g Sól 7.2 g Błonnik 44.4 g</p>	<p>Pasta z zielonego groszku 104.9g</p> <p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki grahamki 50.00g; rzodkiewka 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; szynka z indyka 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>nektarynka 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Mizeria z jogurtem 290.0g (MLE)</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 250.0g (GOR)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; połudwica sopocka# 60.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.08.2024-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2005.8 kcal B 102.2 g T 55.2 g W 291.7 g SFA 21.6 g Cukry 97.0 g Sól 6.3 g Błonnik 37.3 g</p>	<p>Pasta z zielonego groszku 104.9g</p> <p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki grahamki 50.00g; rzodkiewka 50.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; szynka z indyka 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>nektarynka 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Mizeria z jogurtem 290.0g (MLE)</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 157.8g (GOR)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>pomidory, czerwone 60.00g; połudwica 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; (GLU, SOJ)</p>

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

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



Jadłospis 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-08-15

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (6) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2253.3 kcal B 114.2 g T 72.3 g W 308.5 g SFA 23.8 g Cukry 82.2 g Sól 9.6 g Błonnik 45.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) 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>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; ogórek 65.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 11.08.2024 -20.08.2024</p> <p>Razem E: 2152.7 kcal B 109.5 g T 65.4 g W 301.7 g SFA 23.5 g Cukry 90.8 g Sól 6.6 g Błonnik 41.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE) Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska# 60.00g; ogórek 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.08.2024-20.08.2024</p> <p>Razem E: 1994.1 kcal B 105.8 g T 64.0 g W 264.0 g SFA 23.2 g Cukry 89.3 g Sól 5.6 g Błonnik 31.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE) Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; szynka wiejska# 60.00g; ogórek 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, 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 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-08-16

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (6) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2181.5 kcal B 115.6 g T 67.7 g W 297.2 g SFA 23.7 g Cukry 67.2 g Sól 5.3 g Błonnik 41.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; serek naturalny (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym# 176.0g (MLE)</p> <p>Dorsz pieczony# 283.0g (RYB)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczno-brokułowa# 100.1g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; ogórek 65.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 11.08.2024 -20.08.2024</p> <p>Razem E: 2109.8 kcal B 112.2 g T 63.2 g W 292.4 g SFA 24.9 g Cukry 88.6 g Sól 6.4 g Błonnik 40.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Serek wiejski z papryką 280.0g (MLE)</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Dorsz pieczony# 141.5g (RYB)</p> <p>Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym# 175.5g (MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczno-brokułowa# 80.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 65.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; roszonek 12.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.08.2024-20.08.2024</p> <p>Razem E: 1850.2 kcal B 96.3 g T 57.4 g W 251.4 g SFA 22.1 g Cukry 83.8 g Sól 4.3 g Błonnik 30.6 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; sałata masłowa 12.00g; masło (GLU, MLE)</p>	<p>Serek wiejski z papryką 180.0g (MLE)</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Dorsz pieczony# 141.5g (RYB)</p> <p>Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym# 175.5g (MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczno-brokułowa# 80.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>Mus 100.00g; ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; roszonek 12.00g; (GLU)</p>

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 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-08-17

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (6) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2269.7 kcal B 104.9 g T 69.9 g W 328.0 g SFA 23.0 g Cukry 59.5 g Sól 9.3 g Błonnik 49.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 340.0g (GLU, MLE, SEZ)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Pulpet w sosie koperkowym# 229.9g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>kiwi 81.00g;</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; 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 lub w okresie laktacji (C1) 11.08.2024 -20.08.2024</p> <p>Razem E: 2255.9 kcal B 95.7 g T 64.4 g W 344.5 g SFA 20.4 g Cukry 88.6 g Sól 7.8 g Błonnik 45.7 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 60.00g; hummus, gotowy 40.00g; szynka z indyka 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE, SEZ)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Pulpet w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka z indyka 60.00g; ogórek 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.08.2024-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2065.1 kcal B 92.3 g T 63.1 g W 298.7 g SFA 20.1 g Cukry 79.8 g Sól 7.1 g Błonnik 35.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; hummus, gotowy 40.00g; szynka z indyka 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE, SEZ)</p>	<p>banan 80.00g;</p>	<p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Pulpet w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 100.00g; (GLU)</p>	<p>baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; szynka z indyka 60.00g; ogórek 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>

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 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-08-18

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (6) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2107.3 kcal B 109.7 g T 49.1 g W 329.7 g SFA 18.8 g Cukry 72.4 g Sól 6.8 g Błonnik 48.6 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; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z kurczaka w sosie# 210.0g (GLU, MLE)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana# 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; Mus 100.00g; 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 kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 11.08.2024 -20.08.2024</p> <p>Razem E: 2171.0 kcal B 118.8 g T 66.2 g W 299.6 g SFA 20.1 g Cukry 73.8 g Sól 6.7 g Błonnik 49.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 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; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g; migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 205.0g</p> <p>Filet z kurczaka w sosie# 250.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>słonecznik, nasiona 10.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.08.2024-20.08.2024</p> <p>Razem E: 1963.4 kcal B 104.4 g T 64.1 g W 261.9 g SFA 19.7 g Cukry 72.3 g Sól 5.6 g Błonnik 39.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 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; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g; migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 205.0g</p> <p>Filet z kurczaka w sosie# 200.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>słonecznik, nasiona 10.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; polędwica sopocka# 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)</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 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-08-19

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (6) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2208.5 kcal B 114.9 g T 62.7 g W 321.4 g SFA 19.0 g Cukry 94.3 g Sól 8.2 g Błonnik 53.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; pasta warzywna 40.00g; szynka z indyka 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL)</p> <p>Leczo z kurczakiem# 587.0g makaron dwujajeczny, gotowany 200.00g; (GLU, JAJ)</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 11.08.2024 -20.08.2024</p> <p>Razem E: 2131.0 kcal B 105.7 g T 67.1 g W 301.7 g SFA 19.1 g Cukry 96.7 g Sól 7.7 g Błonnik 52.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; pasta warzywna 40.00g; szynka drobiowa 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>gruszka 130.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Leczo z kurczakiem# 587.0g makaron dwujajeczny, gotowany 150.00g; (GLU, JAJ)</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 330.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.08.2024-20.08.2024</p> <p>Razem E: 1972.4 kcal B 102.1 g T 65.6 g W 264.0 g SFA 18.9 g Cukry 95.2 g Sól 6.7 g Błonnik 42.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>tomat, czerwone 60.00g; pasta warzywna 40.00g; szynka drobiowa 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>gruszka 130.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Leczo z kurczakiem# 587.0g makaron dwujajeczny, gotowany 150.00g; (GLU, JAJ)</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 107.2g (RYB, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 330.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>

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

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



Jadłospis 11.08-20.08.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-08-20

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (6) 11.08-20.08.2024</p> <p>Razem E: 2079.5 kcal B 108.2 g T 59.4 g W 302.9 g SFA 23.0 g Cukry 83.8 g Sól 9.2 g Błonnik 50.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem brązowym 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; ogórek 65.00g; szynka drobiowa 20.00g; 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 meksykańska# 450.0g (SEL)</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g; ogórek kwaszony 150.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 11.08.2024 -20.08.2024</p> <p>Razem E: 2103.3 kcal B 123.4 g T 63.3 g W 284.1 g SFA 22.2 g Cukry 82.3 g Sól 8.9 g Błonnik 44.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; szynka wiejska 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; pomidory, cherry 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 351.1g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Zupa meksykańska# 450.0g (SEL)</p> <p>kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g; ogórek kwaszony 100.00g;</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p> <p>słonecznik, nasiona 15.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka drobiowa 20.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 11.08.2024-20.08.2024</p> <p>Razem E: 1877.3 kcal B 115.5 g T 55.0 g W 248.6 g SFA 19.4 g Cukry 69.8 g Sól 8.4 g Błonnik 35.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; ogórek kiszony 50.00g; szynka wiejska 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt truskawkowy, 1,5% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 351.1g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Zupa meksykańska# 450.0g (SEL)</p> <p>kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g; ogórek kwaszony 100.00g;</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p> <p>słonecznik, nasiona 15.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; szynka drobiowa 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; chleb żytni razowy 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.