



Jadłospis 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-10-11

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2159.3 kcal B 96.7 g T 65.2 g W 311.8 g SFA 21.1 g Cukry 75.6 g Sól 6.1 g Błonnik 32.9 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; chleb żytni razowy 30.00g; dżem wiśniowy, niskosłodzony 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Surówka z kiszzonej kapusty# 150.0g</p> <p>Filet z dorsz panierowany# 175.5g (GLU, JAJ, RYB)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczna ze szczypiorkiem# 112.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>ogórek 65.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2134.5 kcal B 99.9 g T 51.8 g W 329.3 g SFA 21.4 g Cukry 92.4 g Sól 6.0 g Błonnik 26.5 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 wiśniowy, niskosłodzony 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym# 176.0g (MLE)</p> <p>Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g (GLU, RYB, MLE)</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; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</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 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-10-12

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2144.0 kcal B 110.3 g T 63.3 g W 299.1 g SFA 19.7 g Cukry 60.8 g Sól 6.7 g Błonnik 33.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka wiejska 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; rosółka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa ryżowa# 450.2g (SEL) Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2227.1 kcal B 110.5 g T 69.2 g W 302.0 g SFA 21.5 g Cukry 59.4 g Sól 6.4 g Błonnik 24.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; szynka wiejska 60.00g; rosółka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa ryżowa# 450.2g (SEL) Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 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; 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-10-13

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 11.10-20.10.2024	Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka wiejska# 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 18.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL) Podudzia z kurczaka w sosie 200.0g (GLU, MLE, GOR) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kakao na mleku 260.0g (MLE) szynka z indyka 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)	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)
Razem E: 2110.6 kcal B 107.5 g T 55.8 g W 309.9 g SFA 21.6 g Cukry 71.9 g Sól 6.9 g Błonnik 31.4 g				
Dieta łatwostrawna (2) 11.10-20.10.2024	Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszponka 18.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g (SEL) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL) Podudzia z kurczaka w sosie 200.0g (GLU, MLE, GOR) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kakao na mleku 260.0g (MLE) 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)	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)
Razem E: 2217.9 kcal B 108.7 g T 62.1 g W 317.8 g SFA 23.4 g Cukry 74.0 g Sól 6.6 g Błonnik 24.3 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-10-14

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2001.6 kcal B 101.9 g T 58.1 g W 287.4 g SFA 17.1 g Cukry 55.1 g Sól 9.2 g Błonnik 37.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka drobiowa 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 jarzynowa niezabielana 451.1g (SEL)</p> <p>Makaron z kurczakiem i szpinakiem 431.0g (GLU, MLE, GOR)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kurczak faszerowany, pieczony# 80.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, SEL, GOR, SO2)</p>	<p>sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2002.6 kcal B 89.6 g T 55.7 g W 294.1 g SFA 24.7 g Cukry 85.7 g Sól 6.8 g Błonnik 19.6 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; szynka drobiowa 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa niezabielana 450.0g (SEL)</p> <p>Ryż zapiekany z jabłkiem 350.0g (MLE)</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)</p>	<p>serek naturalny, lekki (Bieluch) 150.00g; (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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-10-15

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 11.10-20.10.2024 Razem E: 2227.8 kcal B 113.0 g T 76.0 g W 290.2 g SFA 26.8 g Cukry 46.4 g Sól 8.1 g Błonnik 34.8 g	Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; polędwica sopocka 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; ser, edamski tłusty 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Zupa cukiniowa z ziemniakami i serem feta# 450.2g (MLE, SEL) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Pieczona pierś z kurczaka z migdałami i suszonymi pomidorami 170.0g (ORZ) Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; polędwica sopocka# 40.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)	Mus 100.00g;
Dieta łatwostrawna (2) 11.10-20.10.2024 Razem E: 2164.4 kcal B 108.8 g T 53.8 g W 324.2 g SFA 18.2 g Cukry 68.4 g Sól 6.0 g Błonnik 27.2 g	Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; polędwica sopocka 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g Zupa grysikowa# 450.0g (GLU, SEL) Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)	Mus 100.00g;

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

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-10-16

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2086.3 kcal B 105.9 g T 62.2 g W 296.1 g SFA 18.8 g Cukry 65.2 g Sól 9.6 g Błonnik 40.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta drobiowa z warzywami 133.0g (SEL)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; śliwki, różne gatunki 100.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb pszenny 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Kotlet schabowy smażony 180.0g (GLU, JAJ)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 53.5g (RYB, MLE)</p> <p>ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; szynka drobiowa 40.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2165.4 kcal B 109.7 g T 56.9 g W 321.0 g SFA 19.8 g Cukry 72.4 g Sól 6.6 g Błonnik 36.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 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; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa ryżowa# 450.0g (SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Brokuły gotowane 200.0g</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 265.5g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 53.5g (RYB, MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; szynka drobiowa 40.00g; roszponka 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 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-10-17

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2283.1 kcal B 117.5 g T 74.5 g W 305.7 g SFA 24.0 g Cukry 54.1 g Sól 7.5 g Błonnik 38.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; pasta warzywna 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; polędwica sopocka# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL) Pieczone udko z kurczaka# 200.0g (GOR) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g ryż brązowy, gotowany 150.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g (MLE) polędwica sopocka# 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)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2386.3 kcal B 120.5 g T 68.0 g W 338.1 g SFA 25.8 g Cukry 73.3 g Sól 6.1 g Błonnik 25.0 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; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 148.9g Udło z kurczaka w sosie# 200.0g (GLU, MLE) ryż biały, gotowany 150.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g (MLE) bułki wrocławskie 120.00g; polędwica 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-10-18

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2151.3 kcal B 99.7 g T 59.2 g W 312.5 g SFA 22.0 g Cukry 76.5 g Sól 8.9 g Błonnik 39.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; gruszka 130.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Łazanki z kiszoną kapustą 411.5g (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z makreli i twarogu 112.5g (RYB, MLE)</p> <p>papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>Mus warzywny 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2089.4 kcal B 106.9 g T 59.8 g W 281.3 g SFA 21.7 g Cukry 68.4 g Sól 8.3 g Błonnik 26.5 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>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g (GLU, RYB, 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; szynka drobiowa 80.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>Mus warzywny 100.00g;</p>

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

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-10-19

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 11.10-20.10.2024 Razem E: 2118.2 kcal B 107.7 g T 58.8 g W 308.1 g SFA 22.7 g Cukry 61.2 g Sól 10.1 g Błonnik 40.9 g	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; gruszka 130.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Pulpet w sosie koperkowym# 229.9g (GLU, JAJ, MLE) Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL) kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) szynka drobiowa 80.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)
Dieta łatwostrawna (2) 11.10-20.10.2024 Razem E: 2219.3 kcal B 108.4 g T 65.1 g W 315.0 g SFA 24.5 g Cukry 63.3 g Sól 8.9 g Błonnik 33.5 g	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE) Gruszka pieczona 130.0g herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Pulpet w sosie koperkowym# 229.9g (GLU, JAJ, MLE) Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL) kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; szynka drobiowa 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)

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

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Niedziela 2024-10-20

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2289.7 kcal B 113.3 g T 60.4 g W 342.2 g SFA 19.5 g Cukry 83.3 g Sól 8.3 g Błonnik 38.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka z indyka 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem 452.0g (GLU, MLE, SEL) Surówka z buraków i jabłka# 180.0g Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) połędwica sopocka# 80.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb pszenny 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>	<p>sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2282.6 kcal B 116.5 g T 52.6 g W 351.4 g SFA 20.5 g Cukry 85.9 g Sól 8.1 g Błonnik 31.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka z indyka 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem 452.0g (GLU, MLE, SEL) Surówka z buraków i jabłka# 180.1g Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 265.5g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; połędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</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; 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-10-11

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2276.2 kcal B 106.1 g T 66.8 g W 334.8 g SFA 23.9 g Cukry 95.3 g Sól 6.9 g Błonnik 48.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Surówka z kiszonej kapusty# 150.0g</p> <p>Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g (GLU, RYB, MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczna ze szczypiorkiem# 112.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 120.00g; ogórek 65.00g; rozspanka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 11.10- 20.10.2024</p> <p>Razem E: 2235.8 kcal B 105.9 g T 67.0 g W 324.5 g SFA 22.9 g Cukry 109.7 g Sól 5.1 g Błonnik 45.5 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; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; rozspanka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym l# 170.0g (MLE)</p> <p>Filet z dorsz panierowany 175.5g (GLU, JAJ, RYB)</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (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>Pasta jajeczna ze szczypiorkiem# 110.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 65.00g; rozspanka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy 11.10-20.10.2024_r_</p> <p>Razem E: 2018.8 kcal B 100.3 g T 60.4 g W 284.8 g SFA 22.2 g Cukry 108.0 g Sól 4.1 g Błonnik 34.6 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; rozspanka 12.00g; masło ekstra (GLU, MLE)</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym l# 170.0g (MLE)</p> <p>Filet z dorsz panierowany 175.5g (GLU, JAJ, RYB)</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (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>Pasta jajeczna ze szczypiorkiem# 110.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rozspanka 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-10-12

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2175.2 kcal B 111.1 g T 65.5 g W 306.5 g SFA 20.6 g Cukry 72.7 g Sól 8.1 g Błonnik 44.5 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 wiejska 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszonek 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 ryżowa# 450.2g (SEL)</p> <p>Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 11.10- 20.10.2024</p> <p>Razem E: 2194.0 kcal B 116.6 g T 65.0 g W 305.5 g SFA 21.3 g Cukry 83.4 g Sól 6.7 g Błonnik 40.8 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 z indyka 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g; migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Filet z kurczaka duszony w sosie# 250.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Zupa ryżowa# 450.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g;</p>	<p>Budyń śmietankowy# 222.5g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka drobiowa 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy 11.10-20.10.2024_r_</p> <p>Razem E: 1959.1 kcal B 107.7 g T 57.7 g W 266.3 g SFA 20.5 g Cukry 81.5 g Sól 5.1 g Błonnik 30.0 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 z indyka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Filet z kurczaka duszony w sosie# 250.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Zupa ryżowa# 450.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g;</p>	<p>Budyń śmietankowy# 222.5g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka drobiowa 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-10-13

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2077.4 kcal B 109.9 g T 60.3 g W 292.6 g SFA 23.9 g Cukry 66.2 g Sól 7.0 g Błonnik 39.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszponka 18.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>	<p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g (SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>Podudzia z kurczaka w sosie 200.0g (GLU, MLE, GOR)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jablko pieczone 150.0g</p>	<p>Kakao na mleku b/cukru 260.0g (MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka z indyka 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 11.10- 20.10.2024</p> <p>Razem E: 2207.2 kcal B 120.1 g T 67.9 g W 299.7 g SFA 27.1 g Cukry 91.5 g Sól 7.2 g Błonnik 42.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; banan 115.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Podudzia z kurczaka w sosie 190.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jablko pieczone 150.0g</p> <p>słonecznik, nasiona 10.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g (MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy 11.10-20.10.2024_r_</p> <p>Razem E: 1947.6 kcal B 104.1 g T 62.2 g W 258.7 g SFA 24.3 g Cukry 86.8 g Sól 5.2 g Błonnik 32.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; masło ekstra 12.00g; roszponka 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 115.00g; serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Podudzia z kurczaka w sosie 190.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jablko pieczone 150.0g</p> <p>słonecznik, nasiona 10.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g (MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; 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; łubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywnienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



Jadłospis 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-10-14

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2168.7 kcal B 108.0 g T 65.0 g W 313.0 g SFA 19.7 g Cukry 81.7 g Sól 9.4 g Błonnik 50.2 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 drobiowa 40.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa niezabielana 451.1g (SEL)</p> <p>Makaron z kurczakiem i szpinakiem 431.0g (GLU, MLE, GOR)</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; kurczak faszerowany, pieczony# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, SEL, GOR, SO2)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 11.10- 20.10.2024</p> <p>Razem E: 2353.2 kcal B 107.3 g T 72.6 g W 338.0 g SFA 32.4 g Cukry 97.6 g Sól 5.6 g Błonnik 45.6 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; szynka z indyka 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Makaron z kurczakiem i suszonymi pomidorami 420.0g (GLU, MLE, SEL, SO2)</p> <p>Zupa wege krem z dyni 455.3g (MLE)</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica 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 11.10-20.10.2024_r_</p> <p>Razem E: 1891.5 kcal B 86.5 g T 50.7 g W 291.1 g SFA 22.3 g Cukry 113.5 g Sól 4.2 g Błonnik 35.7 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; szynka z indyka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>Zupa wege krem z dyni 455.3g (MLE)</p> <p>Ryż zapiekany z jabłkiem 351.5g (MLE)</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; polędwica sopocka# 80.00g; 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, 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-10-15

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2231.2 kcal B 109.8 g T 73.5 g W 306.3 g SFA 24.6 g Cukry 64.2 g Sól 8.0 g Błonnik 48.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem brązowym 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; polędwica sopocka 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Zupa cukiniowa z ziemniakami i serem feta# 450.2g (MLE, SEL) Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Pieczona pierś z kurczaka z migdałami i suszonymi pomidorami 170.0g (ORZ) Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; ogórek kiszony 50.00g; polędwica sopocka# 40.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 11.10- 20.10.2024</p> <p>Razem E: 2262.5 kcal B 113.1 g T 83.1 g W 287.3 g SFA 27.3 g Cukry 65.3 g Sól 7.1 g Błonnik 44.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 40.00g; ser, edamski tłusty 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa cukiniowa z ziemniakami i serem feta# 450.0g (MLE, SEL) Pieczona pierś z kurczaka z migdałami i suszonymi pomidorami 190.0g (ORZ) Sałatka z sosem koperkowym# 145.4g 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) Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 75.00g; szynka drobiowa 40.00g; rozspanka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy 11.10-20.10.2024_r_</p> <p>Razem E: 2054.9 kcal B 98.7 g T 80.9 g W 249.6 g SFA 26.9 g Cukry 63.8 g Sól 6.0 g Błonnik 34.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; ser, edamski tłusty 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa cukiniowa z ziemniakami i serem feta# 450.0g (MLE, SEL) Pieczona pierś z kurczaka z migdałami i suszonymi pomidorami 140.0g (ORZ) Sałatka z sosem koperkowym# 145.4g 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) Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g Mus 100.00g; pomidory, czerwone 75.00g; szynka drobiowa 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rozspanka 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-10-16

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2157.4 kcal B 108.0 g T 64.5 g W 310.2 g SFA 21.7 g Cukry 86.9 g Sól 8.6 g Błonnik 47.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta drobiowa z warzywami 133.0g (SEL)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>śliwki, różne gatunki 100.00g;</p>	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 53.5g (RYB, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; ogórek 65.00g; szynka drobiowa 40.00g; rozszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 11.10- 20.10.2024</p> <p>Razem E: 2361.1 kcal B 122.3 g T 72.6 g W 329.0 g SFA 24.1 g Cukry 91.4 g Sól 8.7 g Błonnik 48.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta drobiowa z warzywami 133.0g (SEL)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 60.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; rozszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 150.00g; śliwki, różne gatunki 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Kotlety schabowe smażone 199.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150.0g</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 z dorsza i twarogu 53.5g (RYB, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 330.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 65.00g; polędwica sopocka# 40.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; sałata masłowa 12.00g; (GLU, SOJ)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy 11.10-20.10.2024_r_</p> <p>Razem E: 2155.8 kcal B 104.8 g T 68.0 g W 301.9 g SFA 21.9 g Cukry 82.1 g Sól 7.7 g Błonnik 41.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta drobiowa z warzywami 133.0g (SEL)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; bułki grahamki 50.00g; bułka pszenna wrocławska 30.00g; rozszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>śliwki, różne gatunki 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Kotlety schabowe smażone 179.0g (GLU, JAJ)</p> <p>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150.0g</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 z dorsza i twarogu 53.5g (RYB, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 330.00g; ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; polędwica sopocka# 20.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; sałata masłowa 12.00g; (GLU, SOJ)</p>

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

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczyce i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-10-17

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2211.5 kcal B 98.3 g T 66.9 g W 328.9 g SFA 22.5 g Cukry 67.3 g Sól 6.6 g Błonnik 50.6 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; pasta warzywna 40.00g; polędwica sopocka# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; 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 ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Udko z kurczaka w sosie# 200.0g (GLU, MLE)</p> <p>ryż brązowy, gotowany 150.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kakao na mleku b/cukru 260.0g (MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; kefir, 2% tłuszczu 100.00g; ogórek 65.00g; polędwica sopocka# 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 11.10- 20.10.2024</p> <p>Razem E: 2231.9 kcal B 101.5 g T 71.0 g W 319.2 g SFA 22.6 g Cukry 77.1 g Sól 6.4 g Błonnik 44.2 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; papryka czerwona, słodka 75.00g; pasta warzywna 40.00g; polędwica sopocka# 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 150.0g (GOR)</p> <p>Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ryż brązowy, gotowany 150.00g;</p>	<p>baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 252.0g (MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; 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 11.10-20.10.2024_r_</p> <p>Razem E: 2073.3 kcal B 97.9 g T 69.5 g W 281.5 g SFA 22.3 g Cukry 75.6 g Sól 5.4 g Błonnik 34.2 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; pasta warzywna 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; polędwica sopocka# 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 150.0g (GOR)</p> <p>Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ryż brązowy, gotowany 150.00g;</p>	<p>baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 252.0g (MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; szynka z indyka 60.00g; ogórek 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-10-18

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2210.7 kcal B 118.5 g T 55.3 g W 321.4 g SFA 22.7 g Cukry 98.4 g Sól 8.4 g Błonnik 50.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; gruszka 130.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g (GLU, RYB, MLE)</p> <p>Sałata masłowa z olejem# 150.0g</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 warzywny 100.00g; szynka drobiowa 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 11.10- 20.10.2024</p> <p>Razem E: 2258.0 kcal B 122.6 g T 68.4 g W 311.6 g SFA 25.2 g Cukry 93.2 g Sól 8.3 g Błonnik 49.7 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; pomidory, czerwone 120.00g; chleb żytni razowy 90.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jabłko 150.00g; jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g (GLU, RYB, MLE)</p> <p>Sałata masłowa z olejem# 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z makreli i twarogu 112.5g (RYB, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka drobiowa 20.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy 11.10-20.10.2024_r_</p> <p>Razem E: 1953.3 kcal B 111.9 g T 65.6 g W 244.8 g SFA 24.4 g Cukry 84.0 g Sól 7.7 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 twarogowy, ziarnisty 200.00g; pomidory, czerwone 120.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jabłko 150.00g; jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Dorsz pieczony z sosem koperkowym# 246.0g (GLU, RYB, MLE)</p> <p>Sałata masłowa z olejem# 150.0g</p> <p>Barszcz czerwony# 450.0g (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>Pasta z makreli i twarogu 112.5g (RYB, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; szynka drobiowa 20.00g; 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-10-19

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2116.2 kcal B 107.8 g T 60.7 g W 308.1 g SFA 23.4 g Cukry 69.7 g Sól 11.6 g Błonnik 50.7 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; szynka wiejska# 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Pulpet w sosie koperkowym# 229.9g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>kasza jęczmienna, perlowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka drobiowa 80.00g; ogórek kiszony 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 11.10- 20.10.2024</p> <p>Razem E: 2098.1 kcal B 110.8 g T 58.5 g W 303.8 g SFA 20.9 g Cukry 79.6 g Sól 9.2 g Błonnik 46.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; szynka drobiowa 60.00g; pomidory, czerwone 50.00g; 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>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Pulpety w sosie koperkowym 230.0g (GLU, JAJ)</p> <p>kasza jęczmienna, perlowa, 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, 1,5% tłuszczu 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska# 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy 11.10-20.10.2024_r_</p> <p>Razem E: 1939.5 kcal B 107.2 g T 57.0 g W 266.1 g SFA 20.6 g Cukry 78.1 g Sól 8.2 g Błonnik 36.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>szynka drobiowa 60.00g; pomidory, czerwone 50.00g; 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>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Pulpety w sosie koperkowym 230.0g (GLU, JAJ)</p> <p>kasza jęczmienna, perlowa, 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, 1,5% tłuszczu 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; 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 11.10-20.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-10-20

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 11.10-20.10.2024</p> <p>Razem E: 2211.4 kcal B 114.0 g T 63.6 g W 317.5 g SFA 21.2 g Cukry 69.4 g Sól 8.4 g Błonnik 44.5 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; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem 452.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, SEL)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne i w okresie laktacji (C1) 11.10- 20.10.2024</p> <p>Razem E: 2115.2 kcal B 108.7 g T 65.9 g W 292.6 g SFA 23.1 g Cukry 92.0 g Sól 10.3 g Błonnik 42.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 115.00g;</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 duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 330.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka drobiowa 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SEL)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy 11.10-20.10.2024_r_</p> <p>Razem E: 1975.2 kcal B 100.1 g T 62.0 g W 271.1 g SFA 21.4 g Cukry 92.0 g Sól 9.6 g Błonnik 34.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 115.00g;</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 duszone w białym sosie# 236.5g (GLU, MLE)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>jogurt truskawkowy, 1,5% tłuszczu 125.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 330.00g; szynka drobiowa 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SEL)</p>

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

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