



Jadłospis 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-05-21

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2014.5 kcal B 99.0 g T 51.1 g W 311.0 g SFA 18.8 g Cukry 87.8 g Sól 9.0 g Błonnik 41.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 100.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb pszenny 35.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g; ogórek kiszony 150.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; jaja gotowane 50.00g; szynka wiejska 40.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, JAJ)</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2273.2 kcal B 102.2 g T 60.7 g W 349.3 g SFA 20.8 g Cukry 101.3 g Sól 7.9 g Błonnik 40.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone b/skóry 100.00g; bułki wrocławskie 100.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; roszonek (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.1g (MLE, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka 210.0g</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)</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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-05-22

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2041.3 kcal B 112.9 g T 69.0 g W 256.9 g SFA 24.1 g Cukry 62.2 g Sól 7.6 g Błonnik 31.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) szynka wiejska 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb pszenny 30.00g; chleb żytni razowy 30.00g; rosółka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa szczawiowa z jajkiem# 450.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 152.1g ziemniaki gotowane 200.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta twarogów z koperkiem 108.0g (MLE) ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2315.0 kcal B 114.7 g T 68.4 g W 323.1 g SFA 22.9 g Cukry 66.5 g Sól 8.1 g Błonnik 29.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; rosółka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 152.1g ziemniaki gotowane 200.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta twarogów z koperkiem 108.0g (MLE) bułki wrocławskie 120.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>

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

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



Jadłospis 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-05-23

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2159.5 kcal B 102.3 g T 71.3 g W 293.5 g SFA 21.0 g Cukry 42.2 g Sól 6.5 g Błonnik 33.1 g</p>	<p>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# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszonek 12.00g; masło (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Krupnik z kaszą jęczmienną# 450.0g (GLU, SEL) Kotlet schabowy smażony 180.0g (GLU, JAJ) Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g Kompot z owoców mrożonych# 200.0g 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; pasta warzywna 40.00g; kurczak faszerowany, pieczony# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR, SO2)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2131.7 kcal B 104.5 g T 61.2 g W 302.7 g SFA 20.2 g Cukry 59.1 g Sól 4.8 g Błonnik 23.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; banan 80.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kiełki 5.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Krupnik z kaszą jęczmienną# 450.0g (GLU, SEL) Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>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)</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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-05-24

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2128.9 kcal B 104.5 g T 62.9 g W 304.5 g SFA 24.3 g Cukry 67.5 g Sól 9.0 g Błonnik 36.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; kiwi 81.00g; chleb pszenny 60.00g; rzodkiewka 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL) Łazanki z kiszoną kapustą 411.5g (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z makreli i twarogu 112.5g (RYB, MLE) chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; pomidory, czerwone 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) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2130.6 kcal B 116.2 g T 65.0 g W 281.7 g SFA 24.0 g Cukry 65.5 g Sól 6.9 g Błonnik 23.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) Gruszka pieczona 130.0g herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; bułki wrocławskie 100.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Barszcz czerwony# 450.0g (MLE, SEL) Dorsz pieczony# 141.5g (RYB) Sałata masłowa 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; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-05-25

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2006.1 kcal B 110.9 g T 57.3 g W 277.9 g SFA 21.5 g Cukry 53.9 g Sól 6.3 g Błonnik 36.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; szynka wiejska 60.00g; chleb pszenny 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z indyka w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL)</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; ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2204.9 kcal B 113.1 g T 64.3 g W 307.4 g SFA 23.3 g Cukry 70.8 g Sól 6.1 g Błonnik 31.9 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; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; szynka wiejska 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z indyka w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL)</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; roszonek 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 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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-05-26

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 21.05-31.05.2024 Razem E: 2173.4 kcal B 110.8 g T 64.6 g W 304.0 g SFA 20.4 g Cukry 60.7 g Sól 9.8 g Błonnik 34.4 g	Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; polędwica sopocka 60.00g; chleb pszenny 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL) Pieczone udko z kurczaka 170.0g (GOR) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 152.1g Kompot z owoców mrożonych# 200.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) szynka z indyka 80.00g; ogórek 65.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)
Dieta łatwostrawna (2) 21.05-31.05.2024 Razem E: 2309.8 kcal B 108.8 g T 69.5 g W 325.3 g SFA 22.3 g Cukry 62.8 g Sól 8.7 g Błonnik 27.2 g	Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; polędwica sopocka 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Udko z kurczaka w sosie 180.0g (GLU, MLE, GOR) 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) bułki wrocławskie 120.00g; szynka z indyka 80.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)

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

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



Jadłospis 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-05-27

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2134.4 kcal B 99.2 g T 74.4 g W 287.4 g SFA 21.9 g Cukry 47.3 g Sól 8.3 g Błonnik 36.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR, SEZ)</p>	<p>Zupa jarzynowa 450.1g (MLE, SEL) Makaron z pesto i kurczakiem 432.0g (GLU, GOR) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem# 110.1g (JAJ, MLE, GOR) chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2100.5 kcal B 95.4 g T 65.8 g W 293.9 g SFA 23.9 g Cukry 67.5 g Sól 6.3 g Błonnik 24.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Zupa jarzynowa 450.1g (MLE, SEL) Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Makaron z brokulem, serem i pomidorem 493.1g (GLU, MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Gruszka pieczona 130.0g bułki wrocławskie 120.00g; polędwica sopocka# 80.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-05-28

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2103.9 kcal B 104.3 g T 53.4 g W 322.6 g SFA 19.1 g Cukry 83.8 g Sól 9.2 g Błonnik 43.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka drobiowa 60.00g; rzodkiewka 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Bigos z kurczakiem 588.0g</p> <p>Zupa ryżowa # 450.0g (SEL)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kwaszony 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; ser, gouda tłusty 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) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2269.7 kcal B 105.2 g T 64.9 g W 332.3 g SFA 22.2 g Cukry 78.2 g Sól 8.3 g Błonnik 32.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka drobiowa 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; rzodkiewka, kiełki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa ryżowa # 450.0g (SEL)</p> <p>Pulpet w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Brokuły gotowane 100.0g</p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; 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; 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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-05-29

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 21.05-31.05.2024 Razem E: 2214.8 kcal B 112.6 g T 62.6 g W 318.7 g SFA 19.5 g Cukry 60.5 g Sól 6.2 g Błonnik 38.2 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) Pasta z zielonego groszku 50.0g papryka żółta, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; chleb żytni razowy 30.00g; szynka wiejska# 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Surówka z młodej kapusty 150.0g Pieczona pierś z kurczaka z migdałami i suszonymi pomidorami 170.0g (ORZ) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z tuńczyka i twarogu 107.2g (RYB, MLE) chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; rzodkiewka 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)
Dieta łatwostrawna (2) 21.05-31.05.2024 Razem E: 2320.6 kcal B 116.0 g T 65.8 g W 330.1 g SFA 21.8 g Cukry 73.6 g Sól 5.8 g Błonnik 30.4 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) Jabłko pieczone 150.0g bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (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) Pasta z dorsza i twarogu 107.2g (RYB, MLE) bułki wrocławskie 120.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Czwartek 2024-05-30

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 21.05-31.05.2024 Razem E: 2121.1 kcal B 112.8 g T 57.0 g W 305.9 g SFA 20.0 g Cukry 73.5 g Sól 6.5 g Błonnik 35.4 g	Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; jabłko 188.00g; chleb pszenny 70.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL) Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE) Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g Kompot z owoców mrożonych# 200.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) polędwica sopocka 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)	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)
Dieta łatwostrawna (2) 21.05-31.05.2024 Razem E: 2209.4 kcal B 113.9 g T 63.2 g W 309.2 g SFA 21.8 g Cukry 71.6 g Sól 6.2 g Błonnik 27.6 g	Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) Jabłko pieczone 150.0g 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)	Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g (SEL) Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE) Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g Kompot z owoców mrożonych# 200.0g 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; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)	jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)

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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-05-31

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 21.05-31.05.2024 Razem E: 2014.5 kcal B 105.7 g T 58.1 g W 284.7 g SFA 20.8 g Cukry 57.8 g Sól 9.3 g Błonnik 36.6 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa wielowarzywna z ryżem 450.0g (MLE, SEL) Surówka z kiszonej kapusty# 150.0g Filet z dorsza panierowany 175.5g (GLU, JAJ, RYB) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta jajeczno-brokułowa# 100.0g (JAJ, MLE, GOR) ogórek 65.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	sok pomidorowy 300.00g;
Dieta łatwostrawna (2) 21.05-31.05.2024 Razem E: 2023.4 kcal B 103.6 g T 57.8 g W 284.7 g SFA 21.6 g Cukry 56.2 g Sól 7.3 g Błonnik 26.0 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) 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)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL) Dorsz pieczony# 141.5g (RYB) Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym l# 170.0g (MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta jajeczno-brokułowa# 80.0g (JAJ, MLE, GOR) bułki wrocławskie 120.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)	sok pomidorowy 300.00g;

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

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; 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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-05-21

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2186.3 kcal B 108.0 g T 57.3 g W 335.8 g SFA 21.7 g Cukry 103.5 g Sól 9.6 g Błonnik 51.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 100.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; szynka kanapkowa# 20.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.1g (MLE, SEL)</p> <p>Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g; ogórek kiszony 150.00g;</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; papryka czerwona, słodka 75.00g; jaja gotowane 50.00g; szynka wiejska 40.00g; rosłonka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, JAJ)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.04.2024-31.04.2024</p> <p>Razem E: 2044.1 kcal B 100.5 g T 55.1 g W 307.2 g SFA 21.2 g Cukry 118.2 g Sól 8.2 g Błonnik 40.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; bułki grahamki 50.00g; bułka pszenna wrocławska 30.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU)</p> <p>ogórek kwaszony 150.00g; kasza gryczana prażona, gotowana 120.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; jaja gotowane 50.00g; szynka wiejska 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rosłonka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, JAJ)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 21.05.2024-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2137.2 kcal B 102.6 g T 56.1 g W 330.1 g SFA 21.3 g Cukry 119.4 g Sól 8.8 g Błonnik 48.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU)</p> <p>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>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; jaja gotowane 50.00g; szynka wiejska 40.00g; rosłonka 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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-05-22

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2166.1 kcal B 116.4 g T 70.9 g W 285.7 g SFA 24.5 g Cukry 76.4 g Sól 8.1 g Błonnik 42.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Zupa szczawiowa z jajkiem# 450.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 152.1g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogów z koperkiem 108.0g (MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; kefir, 2% tłuszczu 100.00g; ogórek 65.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.04.2024-31.04.2024</p> <p>Razem E: 1948.6 kcal B 104.1 g T 66.7 g W 246.6 g SFA 23.9 g Cukry 80.7 g Sól 6.5 g Błonnik 29.2 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 wiejska# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszyponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>herbatniki 25.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa szczawiowa z jajkiem# 450.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Pierś z kurczaka w białym sosie 255.0g (GLU, MLE)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>banan 80.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogów z koperkiem 108.0g (MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 21.05.2024-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2259.7 kcal B 127.9 g T 80.6 g W 277.4 g SFA 30.0 g Cukry 80.6 g Sól 8.3 g Błonnik 42.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 500.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszyponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Salatka z rukoli, mozzarelli i suszonych pomidorów 262.7g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa szczawiowa z jajkiem# 450.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Pierś z kurczaka w białym sosie 285.0g (GLU, MLE)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>banan 80.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogów z koperkiem 108.0g (MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 65.00g; 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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-05-23

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2215.9 kcal B 102.2 g T 70.8 g W 318.4 g SFA 20.7 g Cukry 76.5 g Sól 5.1 g Błonnik 52.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą gryczaną 300.0g (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>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Krupnik z kaszą jęczmienną# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 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>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; kurczak faszerowany, pieczony# 40.00g; pasta warzywna 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR, SO2)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.04.2024-31.04.2024</p> <p>Razem E: 2076.7 kcal B 97.5 g T 69.5 g W 283.9 g SFA 22.2 g Cukry 70.4 g Sól 4.9 g Błonnik 38.4 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 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>Czerwone smoothie# 249.9g (MLE)</p>	<p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jęczmienną# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Kotlety schabowe smażone 179.0g (GLU, JAJ)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kakao na mleku 250.0g (MLE)</p> <p>Mus 100.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 40.00g; pasta warzywna 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 21.05.2024-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2343.2 kcal B 116.1 g T 76.1 g W 322.6 g SFA 23.7 g Cukry 72.0 g Sól 6.0 g Błonnik 48.9 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 40.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; masło ekstra 12.00g; roszponka 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Czerwone smoothie# 249.9g (MLE)</p>	<p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jęczmienną# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Kotlety schabowe smażone 240.0g (GLU, JAJ)</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; szynka delikatesowa z kurczaka# 40.00g; pasta warzywna 40.00g; 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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-05-24

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2173.5 kcal B 120.3 g T 64.4 g W 300.2 g SFA 24.0 g Cukry 76.0 g Sól 7.9 g Błonnik 46.3 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; chleb żytni razowy 90.00g; rzodkiewka 50.00g; 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 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Dorsz pieczony# 141.5g (RYB)</p> <p>Sałata masłowa z olejem# 150.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; kefir, 2% tłuszczu 100.00g; szynka kanapkowa# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.04.2024-31.04.2024</p> <p>Razem E: 1987.2 kcal B 104.7 g T 64.9 g W 262.0 g SFA 22.7 g Cukry 99.6 g Sól 5.2 g Błonnik 34.5 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; rzodkiewka 50.00g; 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>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Dorsz pieczony# 121.5g (RYB)</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>pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 21.05.2024-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2137.5 kcal B 111.5 g T 73.6 g W 277.7 g SFA 25.4 g Cukry 88.6 g Sól 6.4 g Błonnik 43.9 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; rzodkiewka 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; 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>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Dorsz pieczony# 141.5g (RYB)</p> <p>Sałata masłowa z olejem# 150.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Sałatka grecka 148.5g (MLE)</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>chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; polędwica sopocka# 20.00g; 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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-05-25

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2071.4 kcal B 112.2 g T 60.3 g W 290.9 g SFA 22.7 g Cukry 69.3 g Sól 6.5 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; szynka wiejska 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z indyka w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g (SEL)</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; ogórek 65.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.04.2024-31.04.2024</p> <p>Razem E: 1951.6 kcal B 104.8 g T 57.9 g W 266.8 g SFA 22.9 g Cukry 89.8 g Sól 4.8 g Błonnik 31.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>banan 80.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>Filet z indyka w sosie# 195.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 120.00g; (GLU)</p>	<p>Budyń śmietankowy# 276.3g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>jogurt truskawkowy, 1,5% tłuszczu 125.00g; kurczak faszerowany, pieczony# 60.00g; ogórek 50.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; chleb żytni razowy 25.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR, SO2)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 21.05.2024-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2139.1 kcal B 110.7 g T 59.7 g W 309.0 g SFA 23.3 g Cukry 87.8 g Sól 5.8 g Błonnik 41.9 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; pomidory, czerwone 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>banan 80.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>Filet z indyka w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Budyń śmietankowy# 276.3g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; kurczak faszerowany, pieczony# 60.00g; ogórek 50.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR, SO2)</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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-05-26

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2195.7 kcal B 99.4 g T 58.9 g W 339.2 g SFA 19.4 g Cukry 81.4 g Sól 10.1 g Błonnik 48.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Udko z kurczaka w sosie 180.0g (GLU, MLE, GOR)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 152.1g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka z indyka 80.00g; ogórek 65.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SEL)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.04.2024-31.04.2024</p> <p>Razem E: 1937.7 kcal B 95.8 g T 63.6 g W 261.2 g SFA 21.3 g Cukry 66.2 g Sól 6.3 g Błonnik 33.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 157.8g (GOR)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka 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>Mus 100.00g; ogórek 65.00g; szynka z indyka 60.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; chleb żytni razowy 25.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; roszponka 12.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 21.05.2024-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2218.2 kcal B 110.3 g T 71.1 g W 306.0 g SFA 23.1 g Cukry 80.2 g Sól 9.9 g Błonnik 44.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 207.8g (GOR)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka 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>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 65.00g; szynka z indyka 60.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; roszponka 12.00g; (GLU, SEL)</p>

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

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



Jadłospis 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-05-27

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2166.3 kcal B 102.4 g T 78.4 g W 286.4 g SFA 24.2 g Cukry 64.8 g Sól 8.1 g Błonnik 43.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR, SEZ)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Zupa jarzynowa 450.1g (MLE, SEL)</p> <p>Makaron z pesto i kurczakiem 432.0g (GLU, GOR)</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczna ze szczypiorkiem# 110.1g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 120.00g; ogórek kiszony 50.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.04.2024-31.04.2024</p> <p>Razem E: 2125.5 kcal B 90.7 g T 77.8 g W 280.4 g SFA 19.9 g Cukry 81.9 g Sól 5.6 g Błonnik 29.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 60.00g; hummus, gotowy 40.00g; szynka wiejska 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE, SEZ)</p>	<p>jabłko 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Makaron z pesto i kurczakiem 520.0g (GLU)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p>	<p>baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczna ze szczypiorkiem# 80.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>ogórek kiszony 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; Chipsy jabłkowe 25.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 21.05.2024-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2274.9 kcal B 103.5 g T 83.7 g W 295.9 g SFA 22.3 g Cukry 73.8 g Sól 6.7 g Błonnik 37.3 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 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; hummus, gotowy 40.00g; szynka wiejska 40.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE, SEZ)</p>	<p>jabłko 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Makaron z pesto i kurczakiem 520.0g (GLU)</p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p>	<p>baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</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 kiszony 50.00g; roszonek 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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-05-28

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2143.9 kcal B 105.9 g T 61.8 g W 313.7 g SFA 22.6 g Cukry 77.7 g Sól 9.7 g Błonnik 46.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka drobiowa 60.00g; rzodkiewka 50.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; rzodkiewka, kiełki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa ryżowa # 450.0g (SEL)</p> <p>Pulpet w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; ogórek kwaszony 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.04.2024-31.04.2024</p> <p>Razem E: 1867.9 kcal B 93.3 g T 54.1 g W 269.7 g SFA 20.0 g Cukry 72.4 g Sól 5.8 g Błonnik 37.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, 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; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 80.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ryżowa# 450.0g (SEL)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 154.0g</p> <p>Pulpet w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, MLE)</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>Mus 100.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 21.05.2024-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2328.5 kcal B 124.0 g T 69.8 g W 324.8 g SFA 25.9 g Cukry 88.6 g Sól 8.8 g Błonnik 48.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, 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; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 120.00g; migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ryżowa# 450.0g (SEL)</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 154.0g</p> <p>Pulpet w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 40.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>

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

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



Jadłospis 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-05-29

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2361.7 kcal B 117.6 g T 64.0 g W 354.6 g SFA 20.8 g Cukry 94.9 g Sól 6.3 g Błonnik 53.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; szynka wiejska# 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z młodej kapusty 150.0g</p> <p>Pieczona pierś z kurczaka z migdałami i suszonymi pomidorami 165.0g (ORZ)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</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>chleb żytni razowy 120.00g; jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; rzodkiewka 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.04.2024-31.04.2024</p> <p>Razem E: 2078.0 kcal B 108.7 g T 68.9 g W 276.2 g SFA 23.0 g Cukry 84.6 g Sól 6.8 g Błonnik 42.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 104.9g</p> <p>papryka żółta, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Serek wiejski z papryką 167.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Pieczona pierś z kurczaka z migdałami i suszonymi pomidorami 140.0g (ORZ)</p> <p>Surówka z młodej kapusty 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka z indyka 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>
<p>Dieta podstawowa (C1) 21.05.2024-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2372.2 kcal B 134.2 g T 73.9 g W 317.5 g SFA 24.9 g Cukry 88.6 g Sól 8.5 g Błonnik 52.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 104.9g</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; szynka drobiowa 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Serek wiejski z papryką 167.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem# 452.0g (GLU, JAJ, MLE, SEL)</p> <p>Pieczona pierś z kurczaka z migdałami i suszonymi pomidorami 190.0g (ORZ)</p> <p>Surówka z młodej kapusty 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</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>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; 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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-05-30

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2170.0 kcal B 113.3 g T 63.3 g W 309.4 g SFA 20.9 g Cukry 67.5 g Sól 7.1 g Błonnik 46.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g (SEL)</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 30.00g; hummus, gotowy 30.00g; (GLU, SEZ)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; polędwica sopocka 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.04.2024-31.04.2024</p> <p>Razem E: 1934.9 kcal B 106.8 g T 60.5 g W 255.1 g SFA 22.0 g Cukry 60.8 g Sól 4.9 g Błonnik 32.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; 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>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 205.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Bitki ze schabu w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>papryka czerwona, słodka 75.00g; hummus, gotowy 30.00g; wafle ryżowe musli 30.00g; (SOJ, SEZ, SO2)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 21.05.2024-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2093.5 kcal B 110.4 g T 62.0 g W 292.8 g SFA 22.2 g Cukry 62.3 g Sól 6.0 g Błonnik 42.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 205.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Bitki ze schabu w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>papryka czerwona, słodka 75.00g; hummus, gotowy 30.00g; wafle ryżowe musli 30.00g; (SOJ, SEZ, SO2)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; 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 21.05-31.05.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-05-31

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.05-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2015.9 kcal B 113.1 g T 54.0 g W 289.8 g SFA 21.6 g Cukry 74.9 g Sól 9.3 g Błonnik 42.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>jabłko 150.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Dorsz pieczony# 141.5g (RYB)</p> <p>Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym# 176.0g (MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka kanapkowa# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ)</p>
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.04.2024-31.04.2024</p> <p>Razem E: 1959.1 kcal B 101.0 g T 61.8 g W 266.1 g SFA 25.3 g Cukry 84.0 g Sól 7.7 g Błonnik 35.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rosółka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Filet z dorsz panierowany# 175.5g (GLU, JAJ, RYB)</p> <p>Surówka z kiszonej kapusty# 150.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczno-brokułowa# 80.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa (C1) 21.05.2024-31.05.2024</p> <p>Razem E: 2117.7 kcal B 104.6 g T 63.2 g W 303.8 g SFA 25.6 g Cukry 85.5 g Sól 8.8 g Błonnik 45.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; rosółka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Filet z dorsz panierowany# 175.5g (GLU, JAJ, RYB)</p> <p>Surówka z kiszonej kapusty# 150.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta jajeczno-brokułowa# 80.0g (JAJ, MLE, GOR)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 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.