



Jadłospis 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-10-21

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2102.7 kcal B 104.6 g T 56.2 g W 312.9 g SFA 19.9 g Cukry 68.5 g Sól 7.4 g Błonnik 34.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka wiejska# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR, SEZ)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną 450.1g (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>Pasta z zielonego groszku 50.0g chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2021.7 kcal B 97.1 g T 48.1 g W 310.6 g SFA 19.9 g Cukry 72.9 g Sól 6.5 g Błonnik 21.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną 450.2g (SEL)</p> <p>Makaron z brokułem, serem i pomidorem 486.1g (GLU, MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>bułka pszenna wrocławska 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 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Wtorek 2024-10-22

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2254.1 kcal B 117.8 g T 68.2 g W 310.7 g SFA 21.8 g Cukry 61.8 g Sól 11.4 g Błonnik 38.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Kotlet drobiowy 180.1g (GLU, JAJ) Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g (MLE, SEL) Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; pasta warzywna 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2266.5 kcal B 118.2 g T 66.1 g W 314.0 g SFA 23.6 g Cukry 68.0 g Sól 10.0 g Błonnik 29.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 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; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z ryżem# 450.1g (MLE, SEL) Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.1g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułka pszenna wrocławska 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</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 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-10-23

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2147.7 kcal B 108.9 g T 63.6 g W 311.2 g SFA 20.8 g Cukry 67.1 g Sól 6.4 g Błonnik 43.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogów z warzywami 115.0g (MLE)</p> <p>pomidory, czerwone 60.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb pszenny 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; rzodkiewka, kiełki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 53.6g (RYB, MLE)</p> <p>papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; szynka drobiowa 40.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2254.5 kcal B 111.1 g T 62.4 g W 330.5 g SFA 22.1 g Cukry 71.6 g Sól 7.2 g Błonnik 38.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogów z koperkiem 108.0g (MLE)</p> <p>bułki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; rzodkiewka, kiełki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g</p> <p>Gulasz z indyka z warzywami# 301.1g (GLU, MLE, SEL)</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 53.6g (RYB, MLE)</p> <p>Gruszka pieczona 130.0g</p> <p>bułka pszenna wrocławska 120.00g; szynka drobiowa 40.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>

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

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



Jadłospis 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Czwartek 2024-10-24

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2044.6 kcal B 102.7 g T 55.8 g W 296.8 g SFA 23.9 g Cukry 67.1 g Sól 7.5 g Błonnik 28.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150.0g (MLE)</p> <p>Bitki schabowe w sosie własnym 300.0g (GLU)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>szynka wiejska# 80.00g; ogórek 65.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2119.9 kcal B 107.8 g T 54.9 g W 309.7 g SFA 20.1 g Cukry 68.3 g Sól 6.4 g Błonnik 23.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Zupa grysikowa# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>Bitki ze schabu duszone w białym sosie# 256.5g (GLU, MLE)</p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150.0g (MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>bułka pszenna wrocławska 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>

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

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



Jadłospis 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Piątek 2024-10-25

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2024.8 kcal B 98.2 g T 54.1 g W 305.2 g SFA 18.7 g Cukry 79.0 g Sól 7.3 g Błonnik 39.9 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; pomidory, czerwone 60.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 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>Filet z dorsza panierowany# 175.5g (GLU, JAJ, RYB)</p> <p>Surówka z kiszanej kapusty# 150.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogowo- jajeczna ze szczypiorkiem 100.0g (JAJ, MLE)</p> <p>ogórek 65.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2015.8 kcal B 91.0 g T 62.4 g W 285.0 g SFA 19.9 g Cukry 72.3 g Sól 6.3 g Błonnik 26.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; 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>Pasta twarogowo- jajeczna ze szczypiorkiem 100.0g (JAJ, MLE)</p> <p>bułka pszenna wrocławska 120.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>sok pomidorowy 300.00g;</p>

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

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



Jadłospis 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-10-26

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2082.2 kcal B 111.1 g T 54.4 g W 304.8 g SFA 19.5 g Cukry 66.0 g Sól 6.6 g Błonnik 38.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; gruszka 130.00g; chleb pszenny 60.00g; szynka wiejska 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.1g Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Pulpety w sosie koperkowym 230.0g (GLU, JAJ) kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; 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>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2165.9 kcal B 112.4 g T 57.0 g W 314.5 g SFA 20.2 g Cukry 63.9 g Sól 6.4 g Błonnik 30.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE) Gruszka pieczona 130.0g herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.1g Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Pulpety w sosie koperkowym 230.0g (GLU, JAJ) kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułka pszenna wrocławska 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; roszponka 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 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-10-27

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2003.9 kcal B 105.5 g T 55.2 g W 285.8 g SFA 20.7 g Cukry 64.3 g Sól 7.5 g Błonnik 31.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; chleb pszenny 60.00g; polędwica sopocka 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL) Krupnik z kaszą jęczmienną 450.0g (GLU, SEL) Filet z indyka duszony w sosie# 205.1g (GLU, MLE, SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) szynka wiejska 80.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2180.8 kcal B 107.8 g T 58.8 g W 317.6 g SFA 21.6 g Cukry 81.4 g Sól 6.4 g Błonnik 27.0 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; polędwica sopocka 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL) Krupnik z kaszą jęczmienną 450.2g (GLU, SEL) Filet z indyka duszony w sosie# 205.1g (GLU, MLE, SEL) ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Jabłko pieczone 150.0g bułka pszenna wrocławska 120.00g; szynka wiejska 80.00g; roszponka 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 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-10-28

Dieta podstawowa (1)
21.10-31.10.2024

I śniadanie
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; pasta warzywna 40.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; **(GLU, SOJ, MLE, GOR)**

obiad
Zupa z zielonej soczewicy# 450.7g **(GOR)**
Spaghetti z mięsem mielonym# 420.0g **(GLU)**
Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym l# 170.0g **(MLE)**
herbata owocowa, napar 200.00g;

kolacja
Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g **(GLU, MLE)**
szynka wiejska# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; **(GLU, SOJ, MLE, GOR)**

Dodatkowy posiłek
jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; **(MLE)**

Razem E: 2281.3 kcal | B 112.4 g | T 70.0 g | W 322.0 g | SFA 21.6 g | Cukry 58.2 g | Sól 8.0 g | Błonnik 41.5 g

Dieta łatwostrawna (2)
21.10-31.10.2024

I śniadanie
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)**

obiad
Zupa ryżowa# 450.7g **(SEL)**
Sałata masłowa z dressingiem jogurtowym l# 170.0g **(MLE)**
Makaron z sosem mięsno-warzywnym# 450.0g **(GLU, MLE, SEL)**
herbata owocowa, napar 200.00g;

kolacja
Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g **(GLU, MLE)**
bułka pszenna wrocławska 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; **(GLU, SOJ, MLE, GOR)**

Dodatkowy posiłek
jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; **(MLE)**

Razem E: 2087.1 kcal | B 102.7 g | T 56.6 g | W 303.0 g | SFA 23.1 g | Cukry 42.3 g | Sól 6.5 g | Błonnik 21.8 g

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

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



Jadłospis 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Wtorek 2024-10-29

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2123.2 kcal B 103.6 g T 73.0 g W 278.2 g SFA 24.5 g Cukry 54.2 g Sól 8.7 g Błonnik 31.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; ogórek 65.00g; szynka drobiowa 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL) Pieczone kotlety mielone z warzywami 186.0g (GLU, JAJ) Surówka z buraków i jabłka# 180.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kakao na mleku 260.0g (MLE) Pasta z dorsza i twarogu 53.6g (RYB, MLE) chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; ogórek kwaszony 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; 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) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2276.6 kcal B 108.3 g T 71.6 g W 312.9 g SFA 23.0 g Cukry 78.4 g Sól 6.9 g Błonnik 26.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka drobiowa 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kielki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (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>Kakao na mleku 260.0g (MLE) Pasta z dorsza i twarogu 53.6g (RYB, MLE) bułka pszenna wrocławska 120.00g; banan 115.00g; szynka wiejska# 40.00g; 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 Żywienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; gorczyce i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny; lubin i produkty pochodne; mięczaki i produkty pochodne. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady. Szczegółowy skład potraw dostępny jest w Dziale Żywienia. Z przyczyn niezależnych dopuszcza się wymianę zaplanowanych w jadłospisie produktów na produkty równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.



Jadłospis 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-10-30

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2242.8 kcal B 108.5 g T 80.0 g W 292.0 g SFA 24.9 g Cukry 51.5 g Sól 7.0 g Błonnik 36.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE) papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; jaja gotowane 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, JAJ, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Zupa wege krem z dyni 449.9g 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>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb pszenny 60.00g; szynka drobiowa 40.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2210.8 kcal B 99.8 g T 74.9 g W 299.0 g SFA 24.8 g Cukry 51.1 g Sól 6.8 g Błonnik 28.1 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; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Zupa wege krem z dyni 449.9g Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.1g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułka pszenna wrocławska 120.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; szynka drobiowa 40.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Mus 100.00g;</p>

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

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



Jadłospis 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywienia

Czwartek 2024-10-31

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
Dieta podstawowa (1) 21.10-31.10.2024	Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; chleb pszenny 70.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kiełki 5.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL) Pieczone udko z kurczaka# 200.0g (GOR) Surówka z marchewki i chrzanem# 150.0g (MLE, SO2) 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 ogórek kiszony 65.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)
Razem E: 2226.8 kcal B 114.9 g T 61.0 g W 322.8 g SFA 21.5 g Cukry 60.9 g Sól 11.2 g Błonnik 37.8 g				
Dieta łatwostrawna (2) 21.10-31.10.2024	Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; bułki wrocławskie 100.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)	Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL) Udło z kurczaka w sosie# 220.0g (GLU, MLE) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.1g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) bułka pszenna wrocławska 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)	sok wielowarzywny 300.00g; (SEL)
Razem E: 2264.4 kcal B 115.0 g T 64.0 g W 319.9 g SFA 23.7 g Cukry 76.3 g Sól 9.3 g Błonnik 26.4 g				

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

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



Jadłospis 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-10-21

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2157.9 kcal B 109.5 g T 63.2 g W 310.9 g SFA 22.4 g Cukry 75.8 g Sól 7.6 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; szynka wiejska# 40.00g; hummus, gotowy 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR, SEZ)</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną 450.1g (SEL)</p> <p>Makaron z kurczakiem i szpinakiem 431.0g (GLU, MLE, GOR)</p>	<p>Jablko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2196.1 kcal B 112.2 g T 63.5 g W 315.3 g SFA 22.2 g Cukry 76.9 g Sól 7.2 g Błonnik 43.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; hummus, gotowy 40.00g; polędwica sopocka# 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEZ)</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Makaron z duszonym kurczakiem i szpinakiem 431.0g (GLU, MLE, GOR)</p>	<p>baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 104.9g</p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka drobiowa 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa (P1) oddział dziecięcy 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 1986.1 kcal B 102.7 g T 59.0 g W 278.3 g SFA 20.1 g Cukry 67.0 g Sól 5.9 g Błonnik 35.3 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; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEZ)</p>	<p>Koktajl truskawkowy# 255.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g (SEL)</p> <p>Makaron z duszonym kurczakiem i szpinakiem 431.0g (GLU, MLE, GOR)</p>	<p>baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z zielonego groszku 104.9g</p> <p>Mus 100.00g; szynka drobiowa 40.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; chleb żytni razowy 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>

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

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



Jadłospis 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-10-22

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2330.8 kcal B 120.8 g T 70.6 g W 327.8 g SFA 24.2 g Cukry 87.9 g Sól 10.9 g Błonnik 50.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 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; rukola 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 pomidorowa z ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Pierś z kurczaka duszona w białym sosie 285.0g (GLU, MLE)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Koktajl jabłko, kiwi, natka# 350.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; ogórek kiszony 50.00g; pasta warzywna 40.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2329.5 kcal B 117.8 g T 70.2 g W 330.7 g SFA 22.6 g Cukry 98.7 g Sól 11.3 g Błonnik 49.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 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; rukola 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 ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Kotlet drobiowy 180.0g (GLU, JAJ)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Koktajl jabłko, kiwi, natka# 350.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek kwaszony 65.00g; pasta warzywna 40.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa (P1) oddział dziecięcy 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2123.7 kcal B 105.3 g T 67.5 g W 292.8 g SFA 21.9 g Cukry 97.0 g Sól 9.8 g Błonnik 39.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rukola 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 ryżem# 450.0g (MLE, SEL)</p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Kotlet drobiowy 155.5g (GLU, JAJ)</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Koktajl jabłko, kiwi, natka# 350.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; ogórek kwaszony 65.00g; pasta warzywna 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; szynka wiejska# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, 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; 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 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-10-23

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2228.9 kcal B 110.5 g T 66.5 g W 327.3 g SFA 22.0 g Cukry 84.0 g Sól 6.5 g Błonnik 51.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarożek z warzywami 115.0g (MLE)</p> <p>pomidory, czerwone 60.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; rzodkiewka, kielki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>kefir, 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>Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu 53.6g (RYB, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka drobiowa 40.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2305.3 kcal B 120.0 g T 67.1 g W 334.8 g SFA 24.1 g Cukry 100.3 g Sól 5.7 g Błonnik 50.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarożek z warzywami 130.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; ogórek 60.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; masło ekstra 12.00g; sałata masłowa 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Jogurt z bananenm 180.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 205.0g</p> <p>Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU)</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</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>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 60.00g; szynka drobiowa 20.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa (P1) oddział dziecięcy 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2040.4 kcal B 112.1 g T 64.5 g W 273.0 g SFA 23.4 g Cukry 96.4 g Sól 5.0 g Błonnik 40.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarożek z warzywami 130.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; ogórek 60.00g; bułki grahamki 50.00g; bułka pszenna wrocławska 30.00g; masło ekstra 12.00g; sałata masłowa 12.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Jogurt z bananenm 130.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 205.0g</p> <p>Gulasz po węgiersku 350.0g (GLU)</p> <p>kasza jęczmienna, pęczak gotowana 1.00g; (GLU)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</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>Mus 100.00g; papryka czerwona, słodka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; szynka drobiowa 20.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>

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

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



Jadłospis 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-10-24

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2015.4 kcal B 99.8 g T 62.2 g W 283.8 g SFA 24.2 g Cukry 63.8 g Sól 7.4 g Błonnik 40.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą gryczaną 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; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>mandarynki 49.00g;</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150.0g (MLE) Bitki schabowe w sosie własnym 300.0g (GLU) ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka wiejska# 80.00g; ogórek 65.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2126.8 kcal B 120.0 g T 67.1 g W 279.2 g SFA 28.6 g Cukry 73.3 g Sól 7.7 g Błonnik 36.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka z indyka 60.00g; papryka żółta, słodka 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; mandarynki 100.00g; (MLE)</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Bitki schabowe duszone w sosie własnym 300.0g (GLU) Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150.0g (MLE) ziemniaki 200.00g; Herbata owocowa napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.5g słonecznik, nasiona 10.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka z indyka 60.00g; ogórek 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa (P1) oddział dziecięcy 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 1800.4 kcal B 101.6 g T 56.1 g W 234.4 g SFA 25.3 g Cukry 67.3 g Sól 5.7 g Błonnik 25.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; szynka z indyka 60.00g; papryka żółta, słodka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; mandarynki 100.00g; (MLE)</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem 450.0g (GLU, MLE, SEL) Bitki schabowe duszone w sosie własnym 300.0g (GLU) Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem 150.0g (MLE) ziemniaki 200.00g; Herbata owocowa napar 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) kefir, 2% tłuszczu 200.00g; szynka z indyka 60.00g; 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; 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 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Piątek 2024-10-25

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2054.0 kcal B 104.7 g T 53.8 g W 311.2 g SFA 21.8 g Cukry 84.1 g Sól 7.9 g Błonnik 49.2 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 drobiowa 20.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, 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>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogowo- jajeczna ze szczypiorkiem 100.0g (JAJ, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; ogórek 65.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2287.9 kcal B 106.1 g T 66.4 g W 338.4 g SFA 22.8 g Cukry 121.1 g Sól 6.4 g Błonnik 45.7 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 75.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z dorsz panierowany smażony# 175.5g (GLU, JAJ, RYB)</p> <p>Salata masłowa z olejem# 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Budyń śmietankowy# 276.3g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogowo- jajeczna ze szczypiorkiem 103.0g (JAJ, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</p>
<p>Dieta podstawowa (P1) oddział dziecięcy 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2023.0 kcal B 98.2 g T 62.5 g W 283.9 g SFA 21.1 g Cukry 108.8 g Sól 5.2 g Błonnik 35.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 75.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło (GLU, MLE)</p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Barszcz czerwony z fasolą# 450.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Filet z dorsz panierowany smażony# 175.5g (GLU, JAJ, RYB)</p> <p>Salata masłowa z olejem# 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Budyń śmietankowy# 140.0g (MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Pasta twarogowo- jajeczna ze szczypiorkiem 103.0g (JAJ, MLE)</p> <p>sok pomidorowy 300.00g; ogórek 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU)</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 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Sobota 2024-10-26

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2117.6 kcal B 110.3 g T 56.3 g W 314.7 g SFA 20.1 g Cukry 78.6 g Sól 6.7 g Błonnik 48.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.1g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Pulpety w sosie koperkowym 230.0g (GLU, JAJ)</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>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; roszonek 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2182.8 kcal B 99.5 g T 67.1 g W 318.3 g SFA 23.4 g Cukry 90.1 g Sól 6.0 g Błonnik 49.1 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; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; gruszka 130.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Pulpet duszony w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 65.00g; szynka z indyka 60.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; sałata masłowa 12.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa (P1) oddział dziecięcy 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 1994.2 kcal B 93.8 g T 64.6 g W 277.5 g SFA 22.6 g Cukry 85.9 g Sól 4.9 g Błonnik 39.0 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>gruszka 130.00g; jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g (SEL)</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Pulpet duszony w sosie koperkowym# 230.0g (GLU, JAJ, MLE)</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; (GLU)</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; papryka czerwona, słodka 65.00g; szynka z indyka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 20.00g; sałata masłowa 12.00g; (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 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-10-27

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2034.3 kcal B 110.1 g T 59.5 g W 282.6 g SFA 23.0 g Cukry 64.3 g Sól 7.8 g Błonnik 38.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; (MLE)</p>	<p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>Krupnik z kaszą jęczmienną 450.2g (GLU, SEL)</p> <p>Filet z indyka duszony w sosie# 205.1g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</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 kiszony 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2126.2 kcal B 127.1 g T 58.3 g W 293.8 g SFA 24.6 g Cukry 87.7 g Sól 7.6 g Błonnik 42.5 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; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; banan 100.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Filet z indyka duszony w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>Krupnik z kaszą jęczmienną# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</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 wiejska# 60.00g; pomidory, czerwone 50.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa (P1) oddział dziecięcy 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 1987.0 kcal B 123.7 g T 56.9 g W 260.8 g SFA 24.3 g Cukry 90.0 g Sól 6.6 g Błonnik 32.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g (MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; banan 120.00g; (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Filet z indyka duszony w sosie# 205.0g (GLU, MLE, SEL)</p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g (SEL)</p> <p>Krupnik z kaszą jęczmienną# 450.0g (GLU, SEL)</p> <p>ziemniaki 200.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g migdały, płatki 10.00g; (ORZ)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; szynka wiejska# 60.00g; pomidory, czerwone 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>

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

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



Jadłospis 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-10-28

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2334.3 kcal B 112.1 g T 70.5 g W 339.6 g SFA 22.9 g Cukry 85.5 g Sól 7.8 g Błonnik 52.1 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; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; pasta warzywna 40.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; (MLE)</p>	<p>Zupa z zielonej soczewicy# 445.7g (GOR)</p> <p>Spaghetti z mięsem mielonym# 420.0g (GLU)</p> <p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym l# 170.0g (MLE)</p> <p>herbata owocowa, napar 200.00g;</p>	<p>Czerwone smoothie# 255.0g (MLE)</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 wiejska# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; rosółka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2374.4 kcal B 115.6 g T 82.0 g W 319.7 g SFA 26.1 g Cukry 82.7 g Sól 8.0 g Błonnik 50.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pasta warzywna 40.00g; szynka wiejska# 40.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Salatka grecka 151.0g (MLE)</p>	<p>Zupa z zielonej soczewicy# 450.7g (GOR)</p> <p>Spaghetti z mięsem mielonym# 420.0g (GLU)</p> <p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym l# 170.0g (MLE)</p> <p>Herbata owocowa napar 200.00g;</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 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka drobiowa 60.00g; rosółka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa (P1) oddział dziecięcy 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2040.4 kcal B 100.9 g T 70.9 g W 266.6 g SFA 24.3 g Cukry 73.5 g Sól 6.2 g Błonnik 33.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pasta warzywna 40.00g; szynka wiejska# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Salatka grecka 151.0g (MLE)</p>	<p>Spaghetti z mięsem mielonym# 420.0g (GLU)</p> <p>Salata masłowa z dressingiem jogurtowym l# 170.0g (MLE)</p> <p>Zupa ryżowa# 450.0g (SEL)</p> <p>Herbata owocowa napar 200.00g;</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 150.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka drobiowa 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rosółka 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 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-10-29

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2215.2 kcal B 104.3 g T 73.8 g W 305.5 g SFA 24.0 g Cukry 83.6 g Sól 8.8 g Błonnik 45.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem brązowym 300.0g (MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 65.00g; szynka drobiowa 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; brokuły, kiełki 5.00g; (GLU, MLE)</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną 450.1g (MLE, SEL) Pieczone kotlety mielone z warzywami 186.0g (GLU, JAJ) Surówka z buraków i jabłka# 180.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kakao na mleku b/cukru 260.0g (MLE) Pasta z dorsza i twarogu 53.6g (RYB, MLE) kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; ogórek kwaszony 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2151.3 kcal B 108.2 g T 66.5 g W 301.0 g SFA 25.2 g Cukry 88.6 g Sól 8.2 g Błonnik 44.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 75.00g; szynka wiejska# 40.00g; ser, gouda tłusty 20.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami 459.1g (GLU, SOJ, SEL) Kotlety mielone z warzywami pieczone w piekarniku 180.0g (GLU, JAJ) Surówka z buraków i jabłka# 180.0g Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g 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) Pasta z dorsza i twarogu 53.5g (RYB, MLE) kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek kwaszony 75.00g; polędwica sopocka# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa (P1) oddział dziecięcy 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 1992.7 kcal B 104.6 g T 65.0 g W 263.3 g SFA 24.9 g Cukry 87.1 g Sól 7.2 g Błonnik 34.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g (MLE) ogórek 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 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>Czekoladowy koktajl bananowy# 186.0g (MLE)</p>	<p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami 459.1g (GLU, SOJ, SEL) Kotlety mielone z warzywami pieczone w piekarniku 180.0g (GLU, JAJ) Surówka z buraków i jabłka# 180.0g Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g 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) Pasta z dorsza i twarogu 53.5g (RYB, MLE) kefir, 2% tłuszczu 200.00g; ogórek kwaszony 75.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>

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 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Środa 2024-10-30

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2364.9 kcal B 114.1 g T 83.2 g W 317.5 g SFA 27.9 g Cukry 65.7 g Sól 8.0 g Błonnik 51.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; jaja gotowane 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, JAJ, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Zupa wege krem z dyni 447.1g Pieczona pierś z kurczaka z migdałami i suszonymi pomidorami 170.1g (ORZ)</p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Sałatka brokułowa z serem feta i grzanką# 145.3g (GLU, MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus 100.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka drobiowa 40.00g; rosółka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2265.6 kcal B 114.6 g T 81.3 g W 295.1 g SFA 25.7 g Cukry 67.2 g Sól 6.5 g Błonnik 48.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; jaja gotowane 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, JAJ, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa wege krem z dyni 450.0g (MLE)</p> <p>Pieczona pierś z kurczaka z migdałami i suszonymi pomidorami 190.0g (ORZ)</p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Sałatka brokułowa z serem feta i grzanką# 169.0g (GLU, MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; serek naturalny (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka drobiowa 20.00g; rosółka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, MLE)</p>
<p>Dieta podstawowa (P1) oddział dziecięcy 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2058.0 kcal B 100.3 g T 79.2 g W 257.4 g SFA 25.3 g Cukry 65.7 g Sól 5.4 g Błonnik 38.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g (GLU, MLE)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; jaja gotowane 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, JAJ, SOJ, MLE, GOR)</p>	<p>kiwi 81.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa wege krem z dyni 450.0g (MLE)</p> <p>Pieczona pierś z kurczaka z migdałami i suszonymi pomidorami 140.0g (ORZ)</p> <p>Sałatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Sałatka brokułowa z serem feta i grzanką# 169.0g (GLU, MLE)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE)</p> <p>Mus 100.00g; serek naturalny (Bieluch) 75.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; szynka drobiowa 20.00g; rosółka 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 21.10-31.10.2024

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-10-31

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja + posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2337.0 kcal B 107.9 g T 61.0 g W 364.8 g SFA 22.6 g Cukry 97.0 g Sól 11.0 g Błonnik 54.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą gryczaną 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; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Zielony Koktajl 300.1g (MLE)</p>	<p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g (GLU, SEL) Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.1g Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Udko z kurczaka w sosie# 200.0g (GLU, MLE) ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g (GLU, MLE) Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 120.00g; ogórek kiszony 50.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa kobiety ciężarne lub w okresie laktacji (C1) 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2346.4 kcal B 116.6 g T 64.8 g W 345.2 g SFA 24.1 g Cukry 95.7 g Sól 10.6 g Błonnik 44.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Zielony Koktajl 300.0g (MLE)</p>	<p>Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL) Pieczone udko z kurczaka# 200.0g (GOR) Surówka z marchewki i chrzanem# 150.0g (MLE, SO2) ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Deser kisiel jabłkowy 420.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 70.0g sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek kwaszony 60.00g; szynka wiejska# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR)</p>
<p>Dieta podstawowa (P1) oddział dziecięcy 21.10-31.10.2024</p> <p>Razem E: 2147.3 kcal B 111.5 g T 61.7 g W 302.2 g SFA 23.7 g Cukry 93.0 g Sól 9.2 g Błonnik 32.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą manną 300.0g (GLU, MLE) herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka żółta, słodka 75.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; (GLU, SOJ, MLE)</p>	<p>Zielony Koktajl 300.0g (MLE)</p>	<p>Rosół z makaronem# 450.0g (GLU, SEL) Pieczone udko z kurczaka# 200.0g (GOR) Surówka z marchewki i chrzanem# 150.0g (MLE, SO2) ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Deser kisiel jabłkowy 420.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g (GLU, MLE) Pasta z białej fasoli, cebuli i jabłka 35.0g sok wielowarzywny 300.00g; ogórek kwaszony 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; szynka wiejska# 20.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; (GLU, SOJ, MLE, SEL, 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.