



# Jadłospis 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-03-21

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2266.9 kcal   B 107.7 g   T 77.9 g   W 303.0 g   SFA 25.9 g   Cukry 78.2 g   Sól 8.2 g   Błonnik 38.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb pszenny 60.00g; hummus, gotowy 40.00g; szynka wiejska# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszpinka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne, nasiona sezamu i produkty pochodne</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Pieczone udko z kurczaka 160.0g <b>Alergeny: gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 160.1g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Pasta twarożek ze szczypiorkiem 80.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2323.3 kcal   B 108.0 g   T 76.2 g   W 314.8 g   SFA 27.4 g   Cukry 77.1 g   Sól 7.8 g   Błonnik 28.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; banan 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszpinka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g Udło z kurczaka w sosie 175.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Pasta twarożek z koperkiem 80.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Piątek 2024-03-22

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2056.1 kcal   B 111.4 g   T 58.3 g   W 290.9 g   SFA 24.0 g   Cukry 70.5 g   Sól 12.4 g   Błonnik 38.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; pomarańcza 150.00g; chleb pszenny 60.00g; ogórek kiszony 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Barszcz czerwony z fasolą 450.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Naleśniki ze szpinakiem i serem typu feta# 246.5g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Sos czosnkowy 20.0g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>herbata owocowa, napar 200.00g; pomidory, cherry 100.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Pasta z tuńczyka i jajka 185.0g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, ryby i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>sok wielowarzywny 330.00g; <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b></p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2075.8 kcal   B 110.0 g   T 60.3 g   W 286.8 g   SFA 21.0 g   Cukry 68.2 g   Sól 10.4 g   Błonnik 29.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Gruszka pieczona 130.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; bulki wrocławskie 100.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Barszcz czerwony# 450.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Dorsz pieczony# 131.5g <b>Alergeny: ryby i produkty pochodne</b></p> <p>Brokuły gotowane 203.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; herbata owocowa, napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>bulki wrocławskie 120.00g; szynka drobiowa 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>sok wielowarzywny 330.00g; <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b></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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Sobota 2024-03-23

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2139.6 kcal   B 105.8 g   T 56.4 g   W 319.5 g   SFA 22.8 g   Cukry 83.8 g   Sól 8.1 g   Błonnik 37.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; banan 115.00g; chleb pszenny 60.00g; szynka drobiowa 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Pulpet w sosie koperkowym# 226.1g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Buraczki na ciepło# 200.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Zupa wielowarzywna z ryżem 450.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>serek naturalny, lekki (Bieluch) 150.00g; <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2272.5 kcal   B 107.9 g   T 62.9 g   W 332.8 g   SFA 24.6 g   Cukry 85.9 g   Sól 8.0 g   Błonnik 31.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></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; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Pulpet w sosie koperkowym# 226.1g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Buraczki na ciepło# 200.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Zupa wielowarzywna z ryżem 450.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>serek naturalny, lekki (Bieluch) 150.00g; <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>

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

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





# Jadłospis 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-03-25	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2076.8 kcal   B 104.5 g   T 53.9 g   W 313.3 g   SFA 16.6 g   Cukry 57.1 g   Sól 6.8 g   Błonnik 44.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; kiwi 80.00g; chleb pszenny 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; chleb żytni razowy 30.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Makaron z pesto i kurczakiem 415.9g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p> <p>Zupa fasolowa 450.0g <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b></p>	<p>Pasta jajeczno-brokulowa# 100.1g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>ogórek 65.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>sok pomidorowy 330.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2001.1 kcal   B 92.9 g   T 47.3 g   W 315.6 g   SFA 18.1 g   Cukry 70.8 g   Sól 7.3 g   Błonnik 29.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Makaron z brokulem serem i pomidorem 486.1g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Zupa grysikowa# 450.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, seler i produkty pochodne</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; szynka z indyka 80.00g; sałata masłowa 18.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>sok pomidorowy 330.00g;</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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-03-28

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2042.7 kcal   B 104.4 g   T 57.0 g   W 282.9 g   SFA 20.8 g   Cukry 52.1 g   Sól 9.1 g   Błonnik 36.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; jaja gotowane 50.00g; pieczeń rzymska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Wątróbka drobiowa w sosie 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p> <p>Zupa jarzynowa 450.1g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; ogórek kiszony 150.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>połędwica sopocka# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne</b></p>	<p>Mus warzywny 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2182.8 kcal   B 103.5 g   T 70.2 g   W 287.8 g   SFA 21.9 g   Cukry 70.1 g   Sól 6.2 g   Błonnik 31.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka z indyka 60.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa jarzynowa 450.1g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Bitki ze schabu w białym sosie# 256.5g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g ziemniaki gotowane 200.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Gruszka pieczona 130.0g bułki wrocławskie 120.00g; połędwica sopocka# 80.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne</b></p>	<p>Mus warzywny 100.00g;</p>

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

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; 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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Sobota 2024-03-30

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2106.1 kcal   B 97.4 g   T 65.5 g   W 287.4 g   SFA 20.9 g   Cukry 68.4 g   Sól 8.0 g   Błonnik 40.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; jabłko 150.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka wiejska# 60.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Podudzie z kurczaka w sosie 180.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną 450.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 160.1g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>połudwica sopocka# 80.00g; chleb pszenny 60.00g; chleb żytni razowy 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne</b></p>	<p>Mus warzywny 100.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2213.3 kcal   B 98.6 g   T 71.9 g   W 295.3 g   SFA 22.6 g   Cukry 70.5 g   Sól 7.7 g   Błonnik 33.1 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Jabłko pieczone 150.0g herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bułki wrocławskie 100.00g; szynka wiejska# 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Podudzie z kurczaka w sosie 180.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną 450.1g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 160.1g kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>bułki wrocławskie 120.00g; połędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne</b></p>	<p>Mus warzywny 100.00g;</p>

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

Potrawy przygotowywane w Dziale Żywnienia mogą zawierać: zboża zawierające gluten, tj. pszenicę (w tym orkisz i pszenicę khorasan), żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne; skorupiaki i produkty pochodne; jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; soję i produkty pochodne; mleko i produkty pochodne; seler zwyczajny i produkty pochodne; 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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-03-31

	I śniadanie	obiad	kolacja	Dodatkowy posiłek
<p>Dieta podstawowa (1) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2320.4 kcal   B 117.6 g   T 75.0 g   W 317.1 g   SFA 24.6 g   Cukry 70.4 g   Sól 9.8 g   Błonnik 47.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Salatka jarzynowa# 65.5g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb pszenny 70.00g; szynka z indyka 60.00g; mandarynki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Bukiet jarzyn gotowany 199.9g <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b></p> <p>Bitki ze schabu w białym sosie 275.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Żurek z jajkiem# 450.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne, gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; rolada z masą makową 40.00g; koper ogrodowy 3.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>szynka z indyka 80.00g; chleb żytni razowy 60.00g; chleb pszenny 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; ćwikła 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>sok pomidorowy 330.00g;</p>
<p>Dieta łatwostrawna (2) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2346.2 kcal   B 114.7 g   T 80.3 g   W 309.2 g   SFA 26.1 g   Cukry 63.5 g   Sól 8.8 g   Błonnik 37.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Salatka jarzynowa# 65.5g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; bulki wrocławskie 100.00g; szynka z indyka 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Żurek z jajkiem# 380.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne, gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>Bukiet jarzyn gotowany 199.9g <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b></p> <p>Bitki ze schabu w białym sosie# 236.5g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; rolada z masą makową 40.00g; koper ogrodowy 3.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>bulki wrocławskie 120.00g; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone b/skóry 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne</b></p>	<p>sok pomidorowy 330.00g;</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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-03-21

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2282.3 kcal   B 109.6 g   T 81.1 g   W 302.1 g   SFA 28.2 g   Cukry 73.4 g   Sól 9.6 g   Błonnik 48.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; hummus, gotowy 40.00g; szynka wiejska# 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne, nasiona sezamu i produkty pochodne</b></p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 100.00g; <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 160.1g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Udko z kurczaka w sosie 180.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>sok pomidorowy 330.00g;</p>	<p>Pasta twarożek ze szczypiorkiem 80.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w laktacji (C1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2184.4 kcal   B 107.7 g   T 74.7 g   W 294.4 g   SFA 26.2 g   Cukry 89.1 g   Sól 9.7 g   Błonnik 48.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; hummus, gotowy 40.00g; szynka wiejska# 40.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne, nasiona sezamu i produkty pochodne</b></p>	<p>banan 115.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>Zupa koperkowa z makaronem 450.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Pieczone udko z kurczaka# 158.0g <b>Alergeny: gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>sok pomidorowy 330.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Pasta twarożek ze szczypiorkiem 80.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Piątek 2024-03-22

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2219.7 kcal   B 110.8 g   T 66.7 g   W 319.6 g   SFA 26.1 g   Cukry 96.3 g   Sól 12.0 g   Błonnik 52.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek kiszony 50.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Koktajl z pomarańczą 346.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Barszcz czerwony z fasolą 450.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Naleśniki ze szpinakiem i serem typu feta# 246.5g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Sos czosnkowy 20.0g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>herbata owocowa, napar 200.00g; pomidory, cherry 100.00g;</p>	<p>Jablko pieczone 150.0g</p>	<p>Pasta z tuńczyka i jajka 120.0g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, ryby i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>sok wielowarzywny 330.00g; chleb żytni razowy 120.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, seler i produkty pochodne</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w laktacji (C1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2368.5 kcal   B 119.6 g   T 74.7 g   W 332.8 g   SFA 27.9 g   Cukry 88.2 g   Sól 10.3 g   Błonnik 50.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 500.00g; serek twarogowy, ziarnisty 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszonek 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Koktajl z pomarańczą 286.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Naleśniki ze szpinakiem i serem typu feta 468.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Sos czosnkowy 20.0g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>Barszcz czerwony# 450.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Herbata owocowa napar 250.00g; pomidory, cherry 100.00g;</p>	<p>Salatka warzywna ze słonecznikiem 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Pasta z dorsza i twarogu 107.2g <b>Alergeny: ryby i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>sok wielowarzywny 330.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, seler i produkty pochodne</b></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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Sobota 2024-03-23

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2173.4 kcal   B 108.2 g   T 68.7 g   W 302.3 g   SFA 23.3 g   Cukry 70.3 g   Sól 7.7 g   Błonnik 46.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka drobiowa 60.00g; roszpinka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Pulpet w sosie koperkowym# 226.1g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Zupa wielowarzywna z ryżem 450.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>serek naturalny, lekki (Bieluch) 150.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszpinka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w laktacji (C1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2262.1 kcal   B 111.4 g   T 55.9 g   W 349.7 g   SFA 24.5 g   Cukry 94.7 g   Sól 7.5 g   Błonnik 48.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 60.00g; roszpinka 12.00g; masło ekstra 12.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>banan 115.00g;</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b></p> <p>Pulpet w sosie# 230.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Buraczki na ciepło# 180.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>ziemniaki 200.00g; kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; koper ogrodowy 3.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>serek naturalny, lekki (Bieluch) 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>

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

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



# Jadłospis 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-03-24	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2079.8 kcal   B 105.7 g   T 57.4 g   W 305.2 g   SFA 20.2 g   Cukry 76.0 g   Sól 5.6 g   Błonnik 42.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka z indyka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; kiwi 81.00g; <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Bukiet jarzyn gotowany 210.0g <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b></p> <p>Filet z indyka w sosie# 205.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Krupnik z kaszą jaglaną# 450.2g <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b></p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; kurczak faszerowany, pieczony# 80.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne, gorczyca i produkty pochodne, dwutlenek siarki i siarczyny</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w laktacji (C1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2145.1 kcal   B 106.2 g   T 63.5 g   W 306.5 g   SFA 21.7 g   Cukry 62.8 g   Sól 5.2 g   Błonnik 41.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka z indyka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; kiwi 81.00g; <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b></p> <p>Filet z indyka w sosie# 245.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b></p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>ciastka kruche (GLUTENEX) 40.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; kurczak faszerowany, pieczony# 80.00g; gruszka 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, seler i produkty pochodne, gorczyca i produkty pochodne, dwutlenek siarki i siarczyny</b></p>

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

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



# Jadłospis 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-03-25	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2086.1 kcal   B 99.8 g   T 58.6 g   W 314.7 g   SFA 18.4 g   Cukry 75.8 g   Sól 7.3 g   Błonnik 49.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Pasta z zielonego groszku 50.0g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka wiejska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p>	<p>Koktajl truskawka, szpinak# 224.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Makaron z pesto i kurczakiem 415.9g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa grysikowa# 450.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, seler i produkty pochodne</b></p>	<p>Jablko pieczone 150.0g</p>	<p>Pasta jajeczno-brokulowa# 100.1g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>sok pomidorowy 330.00g; chleb żytni razowy 120.00g; ogórek 65.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w laktacji (C1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2253.8 kcal   B 113.8 g   T 59.3 g   W 339.6 g   SFA 19.3 g   Cukry 84.5 g   Sól 6.4 g   Błonnik 48.8 g</p>	<p>Pasta z zielonego groszku 105.0g</p> <p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Koktajl truskawka, szpinak 320.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa fasolowa# 451.1g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p> <p>Makaron z pesto i kurczakiem 520.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>Chipsy jabłkowe 25.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Pasta jajeczno-brokulowa# 80.0g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>sok pomidorowy 330.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>

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

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





# Jadłospis 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-03-26

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2144.8 kcal   B 109.9 g   T 62.2 g   W 310.6 g   SFA 22.4 g   Cukry 90.6 g   Sól 7.6 g   Błonnik 47.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; szynka wiejska# 20.00g; rosłonka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabieleną 450.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Gulasz po węgiersku 350.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p> <p>Fasolka szparagowa gotowana# 200.0g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 120.00g; szynka z indyka 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; rosłonka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w laktacji (C1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2229.0 kcal   B 99.9 g   T 65.3 g   W 333.5 g   SFA 22.2 g   Cukry 119.9 g   Sól 6.7 g   Błonnik 43.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; papryka czerwona, słodka 60.00g; bułki grahamki 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;</p>	<p>Zupa ogórkowa zabieleną# 450.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Gulasz po węgiersku 350.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p> <p>Fasolka szparagowa gotowana 205.0g</p> <p>kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g;</p>	<p>banan 120.00g; migdały, płatki 10.00g; <b>Alergeny: orzechy i produkty pochodne</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 65.00g; szynka z indyka 60.00g; rosłonka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>

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

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



# Jadłospis 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Środa 2024-03-27

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2125.8 kcal   B 108.6 g   T 59.2 g   W 312.2 g   SFA 21.9 g   Cukry 77.5 g   Sól 9.0 g   Błonnik 46.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; pasta warzywna 40.00g; szynka wiejska# 20.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p>	<p>mandarynki 50.00g;</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem 450.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Surówka z czerwonej kapusty 150.0g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>Filet z kurczaka w sosie# 230.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; Herbata owocowa napar 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>kefir, 2% tłuszczu 200.00g; <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Pasta z makreli i twarogu 79.9g <b>Alergeny: ryby i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>sok wielowarzywny 330.00g; chleb żytni razowy 120.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, seler i produkty pochodne</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w laktacji (C1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2356.4 kcal   B 117.7 g   T 73.6 g   W 327.7 g   SFA 25.3 g   Cukry 87.3 g   Sól 11.0 g   Błonnik 45.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska 20.00g; pasta warzywna 20.00g; masło ekstra 10.00g; rukola 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; mandarynki 50.00g; <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych# 200.0g</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Kotlet drobiowy 155.5g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne</b></p> <p>Surówka z czerwonej kapusty 150.3g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Ekspresowa jaglanka 243.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Pasta z makreli i twarogu 112.5g <b>Alergeny: ryby i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>sok wielowarzywny 330.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 50.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, seler i produkty pochodne</b></p>

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

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



# Jadłospis 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-03-28	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2264.1 kcal   B 110.2 g   T 79.2 g   W 288.7 g   SFA 24.9 g   Cukry 76.8 g   Sól 6.5 g   Błonnik 47.5 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; jaja gotowane 50.00g; pieczeń rzymska# 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Zupa jarzynowa 450.1g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Bitki ze schabu w białym sosie# 256.5g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Surówka z buraków i jabłka# 180.0g ziemniaki gotowane 200.00g;</p>	<p>Gruszka pieczona 130.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus warzywny 100.00g; polędwica sopocka# 80.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w laktacji (C1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2114.6 kcal   B 115.5 g   T 66.2 g   W 286.2 g   SFA 22.3 g   Cukry 73.0 g   Sól 7.7 g   Błonnik 44.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; jaja gotowane 50.00g; szynka z piersi kureczaka 40.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; gruszka 130.00g; <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną 450.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Bitki ze schabu w białym sosie# 256.5g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g ziemniaki gotowane 200.00g; ogórek kiszony 100.00g;</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.0g słonecznik, nasiona 15.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne</b></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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Piątek 2024-03-29

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2057.3 kcal   B 98.7 g   T 60.3 g   W 299.9 g   SFA 20.8 g   Cukry 87.8 g   Sól 6.3 g   Błonnik 43.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 260.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek kiszony 50.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>pomarańcza 150.00g;</p>	<p>Dorsz pieczony# 141.5g <b>Alergeny: ryby i produkty pochodne</b></p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, seler i produkty pochodne</b></p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>ziemniaki gotowane 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Pasta twarogowo- jajeczna ze szczypiorkiem 103.0g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; chleb żytni razowy 120.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w laktacji (C1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2155.8 kcal   B 103.0 g   T 69.3 g   W 300.9 g   SFA 21.2 g   Cukry 82.2 g   Sól 5.9 g   Błonnik 44.3 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>serek naturalny, lekki (Bieluch) 150.00g; chleb żytni razowy 90.00g; ogórek kiszony 50.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>pomarańcza 150.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, seler i produkty pochodne</b></p> <p>Dorsz pieczony# 141.5g <b>Alergeny: ryby i produkty pochodne</b></p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p> <p>slonecznik, nasiona 15.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Pasta twarogowo- jajeczna ze szczypiorkiem 103.0g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 75.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Sobota 2024-03-30	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2290.3 kcal   B 102.2 g   T 76.7 g   W 311.5 g   SFA 22.9 g   Cukry 76.7 g   Sól 8.9 g   Błonnik 55.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka wiejska# 60.00g; rosłonka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Podudzie z kurczaka w sosie 180.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami zabieleną 450.1g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 160.1g</p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 400.0g</p> <p>kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 150.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>papryka czerwona, słodka 75.00g; hummus, gotowy 50.00g; chleb żytni razowy 30.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, nasiona sezamu i produkty pochodne</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>chleb żytni razowy 120.00g; Mus warzywny 100.00g; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w laktacji (C1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2147.1 kcal   B 110.5 g   T 68.7 g   W 293.8 g   SFA 22.5 g   Cukry 72.6 g   Sól 8.1 g   Błonnik 47.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 60.00g; szynka wiejska 60.00g; rosłonka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami 459.1g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, seler i produkty pochodne</b></p> <p>Pieczone podudzia z kurczaka 208.0g <b>Alergeny: gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</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; <b>Alergeny: soja i produkty pochodne, nasiona sezamu i produkty pochodne, dwutlenek siarki i siarczyny</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Mus 100.00g; chleb żytni razowy 90.00g; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne</b></p>

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

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



# Jadłospis 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-03-31	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6) 21.03-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2161.7 kcal   B 110.5 g   T 69.8 g   W 298.5 g   SFA 23.2 g   Cukry 74.1 g   Sól 9.0 g   Błonnik 52.7 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Salatka jarzynowa# 65.5g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; szynka z indyka 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>mandarynki 50.00g;</p>	<p>Bukiet jarzyn gotowany 160.0g <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b></p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Żurek z jajkiem# 380.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne, gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>Bitki ze schabu w białym sosie# 256.5g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></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 <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>sok pomidorowy 330.00g; chleb żytni razowy 120.00g; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; ćwikła 25.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne</b></p>
<p>Dieta podstawowa kobiety w ciąży lub w laktacji (C1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2273.2 kcal   B 112.9 g   T 73.3 g   W 318.0 g   SFA 25.3 g   Cukry 96.3 g   Sól 10.3 g   Błonnik 56.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Salatka jarzynowa# 65.0g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 90.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka kanapkowa 60.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>mandarynki 100.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g</p> <p>Bitki ze schabu w białym sosie# 256.5g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b></p> <p>Żurek z jajkiem# 450.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne, gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>ziemniaki 200.00g; rolada z masą mąkową 40.00g; koper ogrodowy 3.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>sok wielowarzywny 300.00g; chleb żytni razowy 90.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; roszponka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, seler i produkty pochodne</b></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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-03-21

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2011.6 kcal   B 102.0 g   T 72.6 g   W 255.8 g   SFA 25.8 g   Cukry 79.0 g   Sól 7.0 g   Błonnik 36.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></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 wroclawska 25.00g; roszponka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne, nasiona sezamu i produkty pochodne</b></p>	<p>banan 115.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g Zupa koperkowa z makaronem 450.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b> Pieczone udko z kurczaka# 158.0g <b>Alergeny: gorczyca i produkty pochodne</b> ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Mus 100.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b> Pasta twarogów ze szczypiorkiem 80.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b> kefir, 2% tłuszczu 200.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wroclawska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Piątek 2024-03-22

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.03.2024-31.03.2024	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 500.00g; serek twarogowy, ziarnisty 100.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rosłonka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b>	Koktajl z pomarańczą 286.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b>	Barszcz czerwony# 450.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b> Naleśniki z serem 405.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b> Herbata owocowa napar 250.00g; pomidory, cherry 100.00g;	Jabłko pieczone 150.0g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b> Pasta z dorsza i twarogu 107.2g <b>Alergeny: ryby i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b> sok wielowarzywny 330.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, seler i produkty pochodne</b>
Razem E: 1957.5 kcal   B 100.8 g   T 58.7 g   W 272.1 g   SFA 23.6 g   Cukry 107.6 g   Sól 7.3 g   Błonnik 30.6 g					

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

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





# Jadłospis 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Sobota 2024-03-23

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2017.4 kcal   B 103.0 g   T 53.1 g   W 297.9 g   SFA 23.9 g   Cukry 93.1 g   Sól 6.4 g   Błonnik 36.9 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka wiejska 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; masło ekstra 12.00g; rozspanka 12.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>banan 115.00g;</p>	<p>Zupa wielowarzywna z ryżem# 450.0g <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b></p> <p>Pulpet w sosie# 230.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Buraczki na ciepło# 180.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>ziemniaki 200.00g; kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 100.00g; koper ogrodowy 3.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>serek naturalny, lekki (Bieluch) 150.00g; pomidory, czerwone 60.00g; szynka delikatesowa z kurczaka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-03-24

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 1961.6 kcal   B 96.8 g   T 61.8 g   W 268.8 g   SFA 21.4 g   Cukry 61.3 g   Sól 4.1 g   Błonnik 31.6 g</p>	<p>Zupa mleczna z ryżem 300.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; szynka z indyka 60.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rosłonka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; kiwi 81.00g; <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Krupnik z kaszą jaglaną# 450.0g <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b></p> <p>Filet z indyka w sosie# 215.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Bukiet jarzyn gotowany# 210.0g <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b></p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>ciastka kruche (GLUTENEX) 40.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Mus 100.00g; kurczak faszerowany, pieczony# 80.00g; gruszka 70.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, seler i produkty pochodne, gorczyca i produkty pochodne, dwutlenek siarki i siarczyny</b></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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Poniedziałek 2024-03-25

Dieta podstawowa oddział  
dziecięcy (P1)  
21.03.2024-31.03.2024

Razem E: 1976.7 kcal | B 92.4 g | T 61.0 g |  
W 280.6 g | SFA 21.2 g | Cukry 85.5 g | Sól  
5.0 g | Błonnik 33.2 g

śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Pasta z zielonego groszku 105.0g Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Koktajl truskawka, szpinak 320.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa grysikowa# 455.2g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></p> <p>Makaron z brokulem, serem i pomidorem 491.1g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Chipsy jabłkowe 25.00g; słonecznik, nasiona 15.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Pasta jajeczno-brokulowa# 80.0g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>sok pomidorowy 330.00g; ogórek 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b></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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Wtorek 2024-03-26

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.03.2024-31.03.2024	Zupa mleczna z kaszą jaglaną 300.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; serek naturalny, lekki (Bieluch) 75.00g; papryka czerwona, słodka 60.00g; bułki grahamki 50.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rukola 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b>	baton zbożowy, kukurydziany z owocami 40.00g;	Zupa ogórkowa zabieleną# 450.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b> Gulasz po węgiersku 350.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten</b> Fasolka szparagowa gotowana 205.0g kasza gryczana prażona, gotowana 150.00g;	banan 120.00g;	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b> kefir, 2% tłuszczu 200.00g; pomidory, czerwone 65.00g; szynka z indyka 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; rozspanka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b>
Razem E: 2088.7 kcal   B 96.2 g   T 58.8 g   W 312.3 g   SFA 21.6 g   Cukry 118.5 g   Sól 6.1 g   Błonnik 36.1 g					

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

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



# Jadłospis 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Środa 2024-03-27

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.03.2024-31.03.2024	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; pasta warzywna 20.00g; szynka wiejska 20.00g; rukola 10.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b>	mandarynki 50.00g;	Kompot z owoców mrożonych# 200.0g Zupa pomidorowa z ryżem# 450.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b> Kotlet drobiowy 155.5g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne</b> Surówka z czerwonej kapusty 150.3g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b> ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;	Ekspresowa jaglanka 243.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b>	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b> Pasta z makreli i twarogu 112.5g <b>Alergeny: ryby i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b> sok wielowarzywny 330.00g; papryka czerwona, słodka 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, seler i produkty pochodne</b>
Razem E: 2096.8 kcal   B 101.8 g   T 67.8 g   W 286.7 g   SFA 22.5 g   Cukry 82.5 g   Sól 9.0 g   Błonnik 35.7 g					

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

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



# Jadłospis 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Czwartek 2024-03-28

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 1956.0 kcal   B 111.9 g   T 64.8 g   W 248.5 g   SFA 22.0 g   Cukry 71.5 g   Sól 6.6 g   Błonnik 34.8 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami orkiszowymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; pomidory, czerwone 60.00g; jaja gotowane 50.00g; szynka z piersi kurczaka 40.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150.00g; gruszka 130.00g; <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami zabelana 450.0g <b>Alergeny: mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne</b></p> <p>Bitki ze schabu w białym sosie# 256.5g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g ziemniaki gotowane 200.00g; ogórek kiszony 100.00g;</p>	<p>Kisiel z owoców mrożonych# 412.0g słonecznik, nasiona 15.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Mus 100.00g; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszpinka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne</b></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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Piątek 2024-03-29

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 1997.2 kcal   B 99.4 g   T 67.8 g   W 263.2 g   SFA 21.0 g   Cukry 80.8 g   Sól 4.8 g   Błonnik 34.2 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>serek naturalny, lekki (Bieluch) 150.00g; ogórek kiszony 50.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszpinka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>pomarańcza 150.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa ziemniaczana z makaronem 450.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, seler i produkty pochodne</b></p> <p>Dorsz pieczony# 141.5g <b>Alergeny: ryby i produkty pochodne</b></p> <p>Salatka z sosem koperkowym# 150.0g ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>Jabłko pieczone 150.0g słonecznik, nasiona 15.00g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Pasta twarogowo- jajeczna ze szczypiorkiem 103.0g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>jogurt naturalny, 2% tłuszczu 100.00g; pomidory, czerwone 75.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Sobota 2024-03-30

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
<p>Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.03.2024-31.03.2024</p> <p>Razem E: 2007.4 kcal   B 105.4 g   T 62.1 g   W 273.4 g   SFA 21.5 g   Cukry 85.4 g   Sól 7.1 g   Błonnik 37.4 g</p>	<p>Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></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; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p>	<p>banan 120.00g;</p>	<p>Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Zupa kalafiorowa z ziemniakami 459.1g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, seler i produkty pochodne</b></p> <p>Pieczone podudzia z kurczaka 208.0g <b>Alergeny: gorczyca i produkty pochodne</b></p> <p>Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150.0g</p> <p>ziemniaki 200.00g; koper ogrodowy 3.00g;</p>	<p>wafle ryżowe musli 30.00g; dżem truskawkowy, niskosłodzony 30.00g; <b>Alergeny: soja i produkty pochodne, dwutlenek siarki i siarczyny</b></p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b></p> <p>Mus 100.00g; polędwica sopocka# 80.00g; pomidory, czerwone 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; sałata masłowa 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne</b></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 21.03-31.03.2024

Samodzielny Publiczny  
Zespół Opieki Zdrowotnej w Hrubieszowie  
Dział Żywnienia

Niedziela 2024-03-31

	śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	kolacja+ posiłek dodatkowy
Dieta podstawowa oddział dziecięcy (P1) 21.03.2024-31.03.2024	Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b> Sałatka jarzynowa# 65.0g <b>Alergeny: jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), gorczyca i produkty pochodne</b> herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250.00g; papryka czerwona, słodka 75.00g; szynka kanapkowa 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszpinka 12.00g; masło ekstra 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b>	mandarynki 100.00g;	Kompot z owoców mrożonych b/c 200.0g Bitki ze schabu w białym sosie# 256.5g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b> Bukiet jarzyn gotowany# 205.0g <b>Alergeny: seler i produkty pochodne</b> Żurek z jajkiem# 450.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne (łącznie z laktozą), seler i produkty pochodne, gorczyca i produkty pochodne</b> ziemniaki 200.00g; babka drożdżowa luksusowa 20.00g; koper ogrodowy 3.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, jaja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b>	Jabłko pieczone 150.0g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250.0g <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)</b> sok wielowarzywny 300.00g; pomidory, czerwone 60.00g; polędwica sopocka# 60.00g; chleb żytni razowy 25.00g; bułka pszenna wrocławska 25.00g; roszpinka 12.00g; margaryna miękka, 45% tłuszczu 10.00g; <b>Alergeny: zboża zawierające gluten, soja i produkty pochodne, seler i produkty pochodne</b>
Razem E: 2045.6 kcal   B 107.2 g   T 68.2 g   W 272.6 g   SFA 24.3 g   Cukry 87.8 g   Sól 9.3 g   Błonnik 45.4 g					

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

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