

16.06 Ndz.		PODSTAWOWA	PODSTAWOWA DLA POŁOŻNICTWA I PEDIATRII	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	ŁATWOSTRAWNA
	ŚNIADANIE	<p>PŁATKI RYŻOWE NA MLEKU</p> <p>Składniki: Mleko krowie 2% (300ml), płatki ryżowe (45g)</p> <p>KANAPKA Z WĘDLINĄ I SERKIEM HOMOGENIZOWANYM</p> <p>Składniki: Chleb pszemno- żytni (110g), pomidor (65g), serek homogenizowany (mleko) (60g), połędwica sopocka (40g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>PŁATKI RYŻOWE NA MLEKU</p> <p>Składniki: Mleko krowie 2% (300ml), płatki ryżowe (45g)</p> <p>KANAPKA Z WĘDLINĄ I SERKIEM HOMOGENIZOWANYM</p> <p>Składniki: Chleb pszemno- żytni (110g), pomidor (65g), serek homogenizowany (mleko) (60g), połędwica sopocka (40g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>PŁATKI RYŻOWE Z JOGURTEM NATURALNYM</p> <p>Składniki: Jogurt naturalny (mleko) (150g), płatki ryżowy (45g)</p> <p>KANAPKA Z WĘDLINĄ I SERKIEM HOMOGENIZOWANYM</p> <p>Składniki: Chleb petnoziarnisty (110g), pomidor (65g), serek homogenizowany (mleko) (60g), połędwica sopocka (40g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>PŁATKI RYŻOWE NA MLEKU</p> <p>Składniki: Mleko krowie 2% (300ml), płatki ryżowe (45g)</p> <p>KANAPKA Z WĘDLINĄ I SERKIEM HOMOGENIZOWANYM</p> <p>Składniki: Chleb pszenny (110g), pomidor (65g), serek homogenizowany (mleko) (60g), połędwica sopocka (40g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>
	II ŚNIADANIE		<p>BUDYŃ CZEKOLADOWY</p> <p>Składniki: Mleko (150g), ksylitol (5g), skrobia ziemniaczana (5g), kakao (5g) Pieczywo chrupkie żytnie (15g)</p>	<p>BUDYŃ CZEKOLADOWY</p> <p>Składniki: Mleko (150g), ksylitol (5g), skrobia ziemniaczana (5g), kakao (5g) Pieczywo chrupkie żytnie (15g)</p>	
	OBIAD	<p>ZUPA ZACIERKOWA</p> <p>Składniki: Woda (250g), marchew (45g), kurczak porcja rosółowa (40g), pietruszka korzeń (20g), seler korzeniowy (20g), por (10g), jaja kurze całe (10g), mąka pszenna, typ 450 (20g), natka pietruszki (3g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p>	<p>ZUPA ZACIERKOWA</p> <p>Składniki: Woda (250g), marchew (45g), kurczak porcja rosółowa (40g), pietruszka korzeń (20g), seler korzeniowy (20g), por (10g), jaja kurze całe (10g), mąka pszenna, typ 450 (20g), natka pietruszki (3g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p>	<p>ZUPA ZACIERKOWA</p> <p>Składniki: Woda (250g), marchew (45g), kurczak porcja rosółowa (40g), pietruszka korzeń (20g), seler korzeniowy (20g), por (10g), jaja kurze całe (10g), mąka pszenna, typ 450 (20g), natka pietruszki (3g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p>	<p>ZUPA ZACIERKOWA</p> <p>Składniki: Woda (250g), marchew (45g), kurczak porcja rosółowa (40g), pietruszka korzeń (20g), seler korzeniowy (20g), por (10g), jaja kurze całe (10g), mąka pszenna, typ 450 (20g), natka pietruszki (3g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p>

KOTLET JAJECZNY

Składniki:

Kasza **jęczmienna** (200g),
jajko (90g), bułka tarta **pszenna** (10g),
czosnek suszony (2g), koperek, sól,
pieprz

KOTLET JAJECZNY

Składniki:

Kasza **jęczmienna** (200g),
jajko (90g), bułka tarta **pszenna**
(10g), czosnek suszony (2g), koperek,
sól, pieprz

KOTLET JAJECZNY

Składniki:

Kasza **jęczmienna** (200g),
jajko (90g), bułka tarta **pszenna** (10g),
czosnek suszony (2g), koperek, sól,
pieprz

KOTLET JAJECZNY

Składniki:

Kasza **jęczmienna** (200g),
jajko (90g), bułka tarta **pszenna** (10g),
czosnek suszony (2g), koperek, sól,
pieprz

		<p>SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA</p> <p>Składniki: Marchew (100g), jabłko (50g), jogurt naturalny (mleko) (10g), ksylitol (3g), sok z cytryny (2g), sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p>SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA</p> <p>Składniki: Marchew (100g), jabłko (50g), jogurt naturalny (mleko) (10g), ksylitol (3g), sok z cytryny (2g), sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p>SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA</p> <p>Składniki: Marchew (100g), jabłko (50g), jogurt naturalny (mleko) (10g), ksylitol (3g), sok z cytryny (2g), sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p>Fasolka szparagowa gotowana (150g)</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>
	PODWIECZOREK	Jabłko (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko pieczone (150g)
	KOLACJA	<p>KANAPKI Z SZYNKĄ I PASTĄ Z SOCZEWICY</p> <p>Składniki: Chleb pszemno-żytni (70g), ogórek (60g), pasta z czerwonej soczewicy (40g), szynka wieprzowa (20g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (10g) PN: chleb pszemno-żytni (30g), szynka 20g, masło (mleko) 5g</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>KANAPKI Z SZYNKĄ I PASTĄ Z SOCZEWICY</p> <p>Składniki: Chleb pszemno-żytni (70g), ogórek (60g), pasta z czerwonej soczewicy (40g), szynka wieprzowa (20g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (10g) PN: chleb pszemno-żytni (30g), szynka 20g, masło (mleko) 5g</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>KANAPKI Z SZYNKĄ I PASTĄ Z SOCZEWICY</p> <p>Składniki: Chleb pełnoziarnisty (90g), ogórek (60g), pasta z czerwonej soczewicy (40g), szynka wieprzowa (40g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>KANAPKI Z WĘDLINAMI</p> <p>Składniki: Chleb pszemny (70g), pomidor (65g), wędlina drobiowa gotowana (40g), szynka wieprzowa (20g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (10g) PN: chleb pszemny (30g), szynka 20g, masło (mleko) 5g</p> <p>Herbata (250ml)</p>
	II KOLACJA			<p>Chleb pełnoziarnisty (30g), wędlina drobiowa gotowana (25g), rzodkiewka (30g)</p>	

DIETA PODSTAWOWA



Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	2262 kcal	Białko ogółem:	98.59 g
Tłuszcz:	65.09 g	Węglowodany ogółem:	324.06 g
Glukoza:	15.91 g	Błonnik pokarmowy:	38.09 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	23.76 g	Sól:	2.38 g

DIETA CUKRZYCOWA



Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	2335 kcal	Białko ogółem:	102.57 g
Tłuszcz:	69.71 g	Węglowodany ogółem:	333.68 g
Glukoza:	14.44 g	Błonnik pokarmowy:	41.28 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	25.76 g	Sól:	3.36 g

DIETA LEKKOSTRAWNA



Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	2253 kcal	Białko ogółem:	103.62 g
Tłuszcz:	66.78 g	Węglowodany ogółem:	319.46 g
Glukoza:	7.7 g	Błonnik pokarmowy:	24.98 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	26.61 g	Sól:	4.95 g