

03.0 7		PODSTAWOWA	PODSTAWOWA DLA POŁOŻNICTWA I PEDIATRII	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZESWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	ŁATWOSTRAWNA
	ŚNIADANIE	<p>PŁATKI JAGLANE NA MLEKU</p> <p>Składniki: Mleko krowie 2% (300ml), płatki jaglane (45g)</p> <p>CHAŁKA Z DŻEMEM I KANAPKA Z WĘDLINĄ</p> <p>Składniki: Chleb pszemno-żytni (75g), wędlina drobiowa (50g), chałka (35g), dżem (20g), kalarepa (45g), rzodkiewka (20g), sałata (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>PŁATKI JAGLANE NA MLEKU</p> <p>Składniki: Mleko krowie 2% (300ml), płatki jaglane (45g)</p> <p>CHAŁKA Z DŻEMEM I KANAPKA Z WĘDLINĄ</p> <p>Składniki: Chleb pszemno-żytni (75g), wędlina drobiowa (50g), chałka (35g), dżem (20g), kalarepa (45g), rzodkiewka (20g), sałata (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>KEFIR Z PŁATKAMI JAGLANYMI</p> <p>Składniki: Kefir (mleko) (150ml), płatki jaglane(45g)</p> <p>KANAPKA Z WĘDLINĄ</p> <p>Składniki: Chleb pełnoziarnisty (110g), wędlina drobiowa (40g), twaróg naturalny (40g), kalarepa (45g), rzodkiewka (20g), sałata (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>PŁATKI JAGLANE NA MLEKU</p> <p>Składniki: Mleko krowie 2% (300ml), płatki jaglane (45g)</p> <p>CHAŁKA Z DŻEMEM I KANAPKA Z WĘDLINĄ</p> <p>Składniki: Chleb pszenny (75g), pomidor (65g), wędlina drobiowa (50g), chałka (35g), dżem (30g), sałata (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>
	II ŚNIADANIE		Biszkopty (50g)	Chleb pełnoziarnisty (35g), szynka wieprzowa (25g), ogórek świeży (30g)	
	OBIAD	<p>ZUPA KREM BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM Z GRZANKAMI I PESTKAMI DYNI</p> <p>Składniki: Woda (150g), brokuły (100g), ziemniaki (70g), marchew (30g), pietruszka, korzeń (20g), seler korzeniowy (15g), por (15g) jogurt naturalny (mleko)(10g), chleb orkiszowy (20g), koperek (2g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kmin rzymski, czosnek niedźwiedzi suszony</p>	<p>ZUPA KREM BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM Z GRZANKAMI I PESTKAMI DYNI</p> <p>Składniki: Woda (150g), brokuły (100g), ziemniaki (70g), marchew (30g), pietruszka, korzeń (20g), seler korzeniowy (15g), por (15g) jogurt naturalny (mleko)(10g), chleb orkiszowy (20g), koperek (2g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kmin rzymski, czosnek niedźwiedzi suszony</p>	<p>ZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM Z GRZANKAMI</p> <p>Składniki: Woda (150g), brokuły (100g), ziemniaki (70g), marchew (30g), pietruszka, korzeń (20g), seler korzeniowy (15g), por (15g) jogurt naturalny (mleko)(10g), chleb orkiszowy (20g), koperek (2g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kmin rzymski, czosnek niedźwiedzi suszony</p>	<p>ZUPA KREM BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM Z GRZANKAMI</p> <p>Składniki: Woda (150g), brokuły (100g), ziemniaki (70g), marchew (30g), pietruszka, korzeń (20g), seler korzeniowy (15g), por (15g) jogurt naturalny (mleko)(10g), chleb orkiszowy (20g), koperek (2g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kmin rzymski, czosnek niedźwiedzi suszony</p>

		<p>LECZO WARZYWNE Z ŁOPATKĄ WIEPRZOWĄ I RYŻEM BRĄZOWYM (200g)</p> <p>Składniki: Pomidor (80g), papryka czerwona (60g), mięso z łopatki wieprzowej (80g), papryka zielona (30g), cukinia (30g), cebula (15g), olej rzepakowy (5g), papryka wędzona w proszku (3g), sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p>LECZO WARZYWNE Z ŁOPATKĄ WIEPRZOWĄ I RYŻEM BRĄZOWYM (200g)</p> <p>Składniki: Pomidor (80g), papryka czerwona (60g), mięso z łopatki wieprzowej (80g), papryka zielona (30g), cukinia (30g), cebula (15g), olej rzepakowy (5g), papryka wędzona w proszku (3g), sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p>LECZO WARZYWNE Z ŁOPATKĄ WIEPRZOWĄ I RYŻEM BRĄZOWYM (200g)</p> <p>Składniki: Pomidor (80g), papryka czerwona (60g), mięso z łopatki wieprzowej (80g), papryka zielona (30g), cukinia (30g), cebula (15g), olej rzepakowy (5g), papryka wędzona w proszku (3g), sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p>POTRAWKA WARZYWNA Z ŁOPATKĄ WIEPRZOWĄ I RYŻEM BIAŁYM (200g)</p> <p>Składniki: Pomidor (80g), cukinia (100), mięso z łopatki wieprzowej (80g), olej rzepakowy (5g), papryka wędzona w proszku (3g), sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>
PODWIECZOR EK	Jabłko (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko pieczone (150g)
KOLACJA	<p>KANAPKI Z WĘDLINĄ I SEREK HOMOGENIZOWANY</p> <p>Składniki: Chleb pszemno-żytni (70g), serek homogenizowany naturalny (100g), polędwica sopocka (10g), rzodkiewka (30g), masło ekstra (mleko) (10g) Papryka (50g) PN: Chleb pszemno-żytni (30g) polędwica (20g), masło ekstra (mleko) (5g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>KANAPKI Z WĘDLINĄ I SEREK HOMOGENIZOWANY</p> <p>Składniki: Chleb pszemno-żytni (70g), serek homogenizowany naturalny (100g), polędwica sopocka (10g), rzodkiewka (30g), masło ekstra (mleko) (10g) Papryka (50g) PN: Chleb pszemno-żytni (30g) polędwica (20g), masło ekstra (mleko) (5g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>KANAPKI Z WĘDLINĄ I SEREK HOMOGENIZOWANY</p> <p>Składniki: Chleb pełnoziarnisty (90g), serek homogenizowany naturalny (100g), polędwica sopocka (30g), rzodkiewka (30g), masło ekstra (mleko) (15g) Papryka (50g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>KANAPKI Z WĘDLINĄ I SEREK HOMOGENIZOWANY</p> <p>Składniki: Chleb pszenny (70g), serek homogenizowany naturalny (100g), polędwica sopocka (10g), pomidor (80g), masło ekstra (mleko) (10g) PN: Chleb pszemno-żytni (30g) polędwica (20g), masło ekstra (mleko) (5g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	
II KOLACJA			Chleb pełnoziarnisty (35g), szynka wieprzowa (30g), pomidor (50g)		

DIETA PODSTAWOWA



Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	2174 kcal	Białko ogółem:	93.87 g
Tłuszcz:	62.76 g	Węglowodany ogółem:	315.96 g
Glukoza:	15.18 g	Błonnik pokarmowy:	40.55 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	23.37 g	Sól:	4.69 g

DIETA CUKRZYCOWA



Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	2221 kcal	Białko ogółem:	99.44 g
Tłuszcz:	60.29 g	Węglowodany ogółem:	335.64 g
Glukoza:	13.89 g	Błonnik pokarmowy:	36.41 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	23 g	Sól:	7.62 g

DIETA LEKKOSTRAWNA



Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	2232 kcal	Białko ogółem:	97.05 g
Tłuszcz:	60.63 g	Węglowodany ogółem:	334.9 g
Glukoza:	14.39 g	Błonnik pokarmowy:	27.98 g