

13.08 Wt.		PODSTAWOWA	PODSTAWOWA DLA POŁOŻNICTWA I PEDIATRII	CUKRZYCOWA	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), polędwica 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), polędwica 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 pefnoziarnisty (110g), pomidor (65g), serek homogenizowany (mleko) (60g), polędwica 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), polędwica 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 lauowy, ziele angielskie</p> <p>POTRAWKA Z KURCZAKA</p> <p>Składniki: Kasza jeczmienna (200g), Mięso z kurczaka (80g), czosnek suszony (2g), koperek, sól, pieprz</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 lauowy, ziele angielskie</p> <p>POTRAWKA Z KURCZAKA</p> <p>Składniki: Kasza jeczmienna (200g), Mięso z kurczaka (80g), czosnek suszony (2g), koperek, sól, pieprz</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 lauowy, ziele angielskie</p> <p>POTRAWKA Z KURCZAKA</p> <p>Składniki: Kasza jeczmienna (200g), Mięso z kurczaka (80g), czosnek suszony (2g), koperek, sól, pieprz</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 lauowy, ziele angielskie</p> <p>POTRAWKA Z KURCZAKA</p> <p>Składniki: Kasza jeczmienna (200g), Mięso z kurczaka (80g), koperek, sól</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>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) (15g) PN: chleb pszemno-żytni (30g), szynka wieprzowa (20g)</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) (15g) PN: chleb pszemno-żytni (30g), szynka wieprzowa (20g)</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) (15g) PN: chleb pszemny (30g), szynka wieprzowa (20g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>
II KOLACJA			Chleb pełnoziarnisty (30g), wędlina drobiowa gotowana (25g), rzodkiewka (30g)	

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