

24.08 Sob.		PODSTAWOWA	PODSTAWOWA DLA POŁOŻNICTWA I PEDIATRII	CUKRZYCOWA	ŁATWOSTRAWNA
	<b>ŚNIADANIE</b>	<p><b>PŁATKI JAGLANE NA MLEKU</b></p> <p>Składniki: <b>Mleko</b> krowie 2% (300ml), płatki jaglane (45g)</p> <p><b>KANAPKI Z WĘDLINĄ I JAJKIEM</b> Składniki: Chleb <b>pszemno-żytni</b> (110g), ogórek (60g), <b>jajko</b> (60g), wędlna wieprzowa (40g), sałata (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>PŁATKI JAGLANE NA MLEKU</b></p> <p>Składniki: <b>Mleko</b> krowie 2% (300ml), płatki jaglane (45g)</p> <p><b>KANAPKI Z WĘDLINĄ I JAJKIEM</b> Składniki: Chleb <b>pszemno-żytni</b> (110g), ogórek (50g), <b>jajko</b> (60g), wędlna wieprzowa (40g), sałata (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>JOGURT NATURALNY Z PŁATKAMI OWSIANYMI</b></p> <p>Składniki: Jogurt naturalny (<b>mleko</b>) (150ml), płatki owsiane (45g)</p> <p><b>KANAPKI Z WĘDLINĄ I JAJKIEM</b> Składniki: Chleb <b>pełnoziarnisty</b> (110g), ogórek (50g), <b>jajko</b> (60g), wędlna wieprzowa (40g), sałata (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>PŁATKI JAGLANE NA MLEKU</b></p> <p>Składniki: <b>Mleko</b> krowie 2% (300ml), płatki jaglane (45g)</p> <p><b>KANAPKI Z WĘDLINĄ I DŻEMEM</b> Składniki: Chleb <b>pszenny</b> (90g), pomidor (80g), wędlna wieprzowa (40g), dżem (30g), sałata (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>
	<b>II ŚNIADANIE</b>		<p><b>CIASTEczKA OWSIANE BEZ CUKRU Z BANANEM I Z MLEKIEM</b></p> <p>Składniki: Mleko 2% (100g), Płatki <b>owsiane</b> (30g), banan (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (5g), erytrol (3g), soda oczyszczona (2g)</p>	<p><b>CIASTEczKA OWSIANE BEZ CUKRU Z BANANEM I Z MLEKIEM</b></p> <p>Składniki: Mleko 2% (100g), Płatki <b>owsiane</b> (30g), banan (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (5g), erytrol (3g), soda oczyszczona (2g)</p>	
	<b>OBIAD</b>	<p><b>ZUPA Z CUKINII NA WYWARZE WARZYWNYM</b></p> <p>Składniki: Woda (200g), cukinia (100g), ryż biały (50g), marchew (30g), pietruszka, korzeń (20g), <b>seler</b> korzeniowy (15g), por (15g) jogurt naturalny (<b>mleko</b>)(10g), koperek (2g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kmin rzymski, czosnek niedźwiedzi suszony</p>	<p><b>ZUPA Z CUKINII NA WYWARZE WARZYWNYM</b></p> <p>Składniki: Woda (200g), cukinia (100g), ryż biały (50g), marchew (30g), pietruszka, korzeń (20g), <b>seler</b> korzeniowy (15g), por (15g) jogurt naturalny (<b>mleko</b>)(10g), koperek (2g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kmin rzymski, czosnek niedźwiedzi suszony</p>	<p><b>ZUPA Z CUKINII NA WYWARZE WARZYWNYM</b></p> <p>Składniki: Woda (200g), cukinia (100g), ryż biały (50g), marchew (30g), pietruszka, korzeń (20g), <b>seler</b> korzeniowy (15g), por (15g) jogurt naturalny (<b>mleko</b>)(10g), koperek (2g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kmin rzymski, czosnek niedźwiedzi suszony</p>	<p><b>ZUPA Z CUKINII NA WYWARZE WARZYWNYM</b></p> <p>Składniki: Woda (200g), cukinia (100g), ryż biały (50g), marchew (30g), pietruszka, korzeń (20g), <b>seler</b> korzeniowy (15g), por (15g) jogurt naturalny (<b>mleko</b>)(10g), koperek (2g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kmin rzymski, czosnek niedźwiedzi suszony</p>

	<p><b>KLUSKI PAROWE Z SOSEM TRUSKAWKOWYM</b></p> <p>Składniki: mąka <b>pszenna</b> (50g), <b>mleko</b> 2% (30ml), <b>jajko</b> (20g), drożdże (5g), ksylitol (5g) sól</p> <p>Sos: jogurt naturalny (<b>mleko</b>) (110g), truskawki (40g), ksylitol (5g)</p> <p>+ 60 g truskawek dodatkowo</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p><b>KLUSKI PAROWE Z SOSEM TRUSKAWKOWYM</b></p> <p>Składniki: mąka <b>pszenna</b> (50g), <b>mleko</b> 2% (30ml), <b>jajko</b> (20g), drożdże (5g), ksylitol (5g) sól</p> <p>Sos: jogurt naturalny (<b>mleko</b>) (110g), truskawki (40g), ksylitol (5g)</p> <p>+ 60 g truskawek dodatkowo</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p><b>MAKARON PENNE W SOSIE SZPINAKOWO-ŚMIETANOWYM Z SEREM FETA</b></p> <p>Składniki: makaron <b>pełnoziarnisty</b> penne (150g), szpinak mrożony (80g), jogurt grecki (<b>mleko</b>)(30g), ser feta (<b>mleko</b>)(30g), olejrzepakowy (5g), czosnek suszony (2g), gałka muskatołowa (2g), sól, pieprz</p> <p>SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA</p> <p>Składniki: Marchew (100g), jabłko (50g), jogurt naturalny (<b>mleko</b>) (5g), ksylitol (3g), sok z cytryny (2g), sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p><b>KLUSKI PAROWE Z SOSEM TRUSKAWKOWYM</b></p> <p>Składniki: mąka <b>pszenna</b> (50g), <b>mleko</b> 2% (30ml), jajko (20g), drożdże (5g), ksylitol (5g) sól</p> <p>Sos: jogurt naturalny (<b>mleko</b>) (110g), truskawki (40g), ksylitol (5g)</p> <p>+ 60 g truskawek dodatkowo</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>
<b>PODWIECZOREK</b>	Jabłko (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko pieczone (150g)
<b>KOLACJA</b>	<p><b>KANAPKI Z SZYNKĄ I PASTĄ Z FASOLI</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pszemno-żytni</b> (70g), papryka (60g), pasta z czerwonej fasoli (40g), szynka wieprzowa (20g), sałata (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (10g) PN: Chleb <b>pszemno-żytni</b> (30g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (5g)szynka(20g),</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>KANAPKI Z SZYNKĄ I PASTĄ Z FASOLI</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pszemno-żytni</b> (70g), papryka (60g), pasta z czerwonej fasoli (20g), szynka wieprzowa (40g), sałata (10g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (15g) PN: Chleb <b>pszemno-żytni</b> (30g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (5g)szynka (20g),</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>KANAPKI Z SZYNKĄ I PASTĄ Z FASOLI</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pełnoziarnisty</b> (90g), papryka (60g), pasta z czerwonej fasoli (40g), szynka wieprzowa (40g), sałata (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>KANAPKI Z WĘDLINĄ</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pszemny</b> (70g), pomidor (60g), szynka wieprzowa (20g), polędwica sopocka (25g), sałata (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (10g) PN: Chleb <b>pszemny</b>(30g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (5g)szynka(20g),</p> <p>Herbata (250ml)</p>
<b>II KOLACJA</b>			Polędwica sopocka (30g), pomidor (40g), chleb <b>żytni</b> (15g)	

## DIETAPODSTAWOWA



### Wartości odżywcze

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

## DIETA CUKRZYCOWA



### Wartości odżywcze

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

## DIETA LEKKOSTRAWNA



### Wartości odżywcze

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