

	PODSTAWOWA	PODSTAWOWA DLA POŁOŻNICTWA I PEDIATRII	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZESWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	<b>ZACIERKI NA MLEKU</b>  Składniki: <u>Mleko</u> krowie 2% (300ml), zacierki (45g): mąka <u>pszenna</u> 20g, <u>jajko</u> (10g)  <b>KANAPKI Z JAJKIEM NA TWARDO I WĘDLINĄ</b>  Składniki: Chleb <u>pszenno-żytni</u> (110g), <u>jajko</u> (60g), pomidor (65g), połędwica sopocka (30g), sałata (15g), masło ekstra ( <u>mleko</u> ) (15g)  Herbata (250ml)	<b>ZACIERKI NA MLEKU</b>  Składniki: <u>Mleko</u> krowie 2% (300ml), zacierki (45g): mąka <u>pszenna</u> 20g, <u>jajko</u> (10g)  <b>KANAPKI Z JAJKIEM NA TWARDO I WĘDLINĄ</b>  Składniki: Chleb <u>pszenno-żytni</u> (110g), <u>jajko</u> (60g), pomidor (65g), połędwica sopocka (30g), sałata (15g), masło ekstra ( <u>mleko</u> ) (15g)  Herbata (250ml)	<b>JOGURT NATURALNY Z PŁATKAMI OWSIANYMI</b>  Składniki: Jogurt naturalny ( <u>mleko</u> ) (150ml), płatki <u>owsiane</u> (45g)  <b>KANAPKI Z JAJKIEM NA TWARDO I WĘDLINĄ</b>  Składniki: Chleb <u>pełnoziarnisty</u> (110g), <u>jajko</u> (60g), pomidor (65g), połędwica sopocka (30g), sałata (15g), masło ekstra ( <u>mleko</u> ) (15g)  Herbata (250ml)	<b>ZACIERKI NA MLEKU</b>  Składniki: <u>Mleko</u> krowie 2% (300ml), zacierki (45g): mąka <u>pszenna</u> 20g, <u>jajko</u> (10g)  <b>KANAPKI Z WĘDLINĄ I DŽEMEM</b>  Składniki: Chleb <u>pszenny</u> (110g), pomidor 65g), połędwica sopocka (50g), dżem (30g), sałata (15g), masło ekstra ( <u>mleko</u> ) (15g)  Herbata (250ml)
II ŚNIADANIE		Chleb <u>pełnoziarnisty</u> (35g), połędwica sopocka (25g), rzodkiew biała (30g), masło ekstra ( <u>mleko</u> ) (5g)	Chleb <u>pełnoziarnisty</u> (35g), połędwica sopocka (25g), rzodkiew biała (30g), masło ekstra ( <u>mleko</u> ) (5g)	
OBIAD	<b>ZUPA SZCZAWIOWA Z ZIEMNIAKAMI</b>  Składniki: Woda (200g), szczaw konserwowy (50g), ziemniaki (40g), marchew (25g), żeberka wieprzowe (20g), śmietana 12% ( <u>mleko</u> ) (10g), pietruszka korzeń (10g), seler korzeniowy (10g) por (10g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie	<b>ZUPA SZCZAWIOWA Z ZIEMNIAKAMI</b>  Składniki: Woda (200g), szczaw konserwowy (50g), ziemniaki (40g), marchew (25g), żeberka wieprzowe (20g), śmietana 12% ( <u>mleko</u> ) (10g), pietruszka korzeń (10g), seler korzeniowy (10g) por (10g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie	<b>ZUPA SZCZAWIOWA Z ZIEMNIAKAMI</b>  Składniki: Woda (200g), szczaw konserwowy (50g), ziemniaki (40g), marchew (25g), żeberka wieprzowe (20g), pietruszka korzeń (10g), seler korzeniowy (10g) por (10g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie	<b>ZUPA SZCZAWIOWA Z ZIEMNIAKAMI</b>  Składniki: Woda (200g), szczaw konserwowy (50g), ziemniaki (40g), marchew (25g), żeberka wieprzowe (20g), pietruszka korzeń (10g), seler korzeniowy (10g) por (10g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie
	DORSZ PIECZONY Z ZIEMNIAKAMI	DORSZ PIECZONY Z ZIEMNIAKAMI	DORSZ PIECZONY Z ZIEMNIAKAMI	DORSZ PIECZONY Z ZIEMNIAKAMI

	<p>Składniki: ziemniaki (250g), <b>dorsz</b> filet (90g), sok z cytryny (5g), sól, pieprz</p> <p><b>SURÓWKA</b> Z BIAŁEJ KAPUSTY Składniki: Kapusta biała (100g) marchew (30g), jabłko (20g), koperek (5g), jogurt naturalny (5g), (<b>mleko</b>), majonez (<b>jajka, gorgonijka</b>) (5g), sok ze świeżej cytryny (3g), sól</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p>Składniki: ziemniaki (250g) <b>dorsz</b> filet (90g), sok z cytryny (5g), sól, pieprz</p> <p><b>SURÓWKA</b> Z BIAŁEJ KAPUSTY Składniki: Kapusta biała (100g) marchew (30g), jabłko (20g), koperek (5g), jogurt naturalny (5g), (<b>mleko</b>), majonez (<b>jajka, gorgonijka</b>) (5g), sok ze świeżej cytryny (3g), sól</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p>Składniki: ziemniaki (250g) <b>dorsz</b> filet (90g), sok z cytryny (5g), sól, pieprz</p> <p><b>SURÓWKA</b> Z BIAŁEJ KAPUSTY Składniki: Kapusta biała (100g) marchew (30g), jabłko (20g), koperek (5g), jogurt naturalny (5g), (<b>mleko</b>), majonez (<b>jajka, gorgonijka</b>) (5g), sok ze świeżej cytryny (3g), sól</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p>Składniki: ziemniaki (250g)<b>dorsz</b> filet (90g), sok z cytryny (5g), sól, pieprz</p> <p>Kalafior gotowany (150g)</p>
<b>PODWIECZOREK</b>	Jabłko (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko pieczone (150g)
<b>KOLACJA</b>	<p><b>KANAPKI Z WĘDLINĄ I SEREM BIAŁYM</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pszenno-żytni</b> (70g), biały ser (50g), ogórek świeży (65g), polędwica sopocka (20g), sałata (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (10g) PN: Chleb <b>pszenno-żytni</b> (30g) polędwica(10g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (5g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>KANAPKI Z WĘDLINĄ I SEREM BIAŁYM</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pszenno-żytni</b> (70g), biały ser (50g), ogórek świeży (65g), polędwica sopocka (20g), sałata (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (10g) PN: Chleb <b>pszenno-żytni</b> (30g) polędwica(10g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (5g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>KANAPKI Z WĘDLINĄ I SEREM BIAŁYM</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pełnoziarnisty</b> (90g), biały ser (50g), ogórek świeży (65g), polędwica sopocka (30g), sałata (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>KANAPKI Z WĘDLINĄ I SEREM BIAŁYM</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pszenny</b> (70g), biały ser (50g), pomidor (65g), polędwica sopocka (20g), sałata (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (10g) PN: Chleb <b>pszenno-żytni</b> (30g) polędwica(10g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (5g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>
<b>II KOLACJA</b>			Pomidor (50g), szynkowa (30g), pieczywo <b>żytne</b> (25g)	

### DIETA PODSTAWOWA



#### Wartości odżywcze

<b>Wartość energetyczna:</b>	2058 kcal	<b>Białko ogółem:</b>	105.7 g
<b>Tłuszcze:</b>	57.5 g	<b>Węglowodany ogółem:</b>	293.97 g
<b>Glukoza:</b>	20.13 g	<b>Błonnik pokarmowy:</b>	45.67 g
<b>Kwasy tłuszczone nasycione ogółem:</b>	26.64 g	<b>Sól:</b>	1.88 g

### DIETA CUKRZYCOWA



#### Wartości odżywcze

<b>Wartość energetyczna:</b>	2248 kcal	<b>Białko ogółem:</b>	106.97 g
<b>Tłuszcze:</b>	60.24 g	<b>Węglowodany ogółem:</b>	343.85 g
<b>Glukoza:</b>	20.48 g	<b>Błonnik pokarmowy:</b>	42.44 g
<b>Kwasy tłuszczone nasycione ogółem:</b>	28.51 g	<b>Sól:</b>	5.44 g

### DIETA LEKKOSTRAWNA



#### Wartości odżywcze

<b>Wartość energetyczna:</b>	2066 kcal	<b>Białko ogółem:</b>	103.87 g
<b>Tłuszcze:</b>	57.21 g	<b>Węglowodany ogółem:</b>	301.93 g
<b>Glukoza:</b>	21.57 g	<b>Błonnik pokarmowy:</b>	33.67 g
<b>Kwasy tłuszczone nasycione ogółem:</b>	31.31 g	<b>Sól:</b>	4.11 g

