

23.10.
Sr.

	PODSTAWOWA	PODSTAWOWA DLA POŁOŻNICTWA I PEDIATRII	CUKRYCZOWA	ŁATWOSTRAWNA
ŚNIADANIE	<p>KASZA MANNA NA MLEKU</p> <p>Składniki: Mleko krowie 2% (300ml), kasza manna (pszenica) (45g)</p> <p>KANAPKI Z SZYNKĄ WIEPRZOWĄ I SAŁATKA GRECKA</p> <p>Składniki: Chleb pszенно-żytni (110g), szynka wieprzowa (50g), rzodkiewka (30g), masło ekstra (mleko) (15g)</p> <p>Sałatka: Sałata lodowa (30g), pomidor (30g), ogórek świeży (30g), feta (mleko) (15g), olej (10g), sól, pieprz, sok z cytryny</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>KASZA MANNA NA MLEKU</p> <p>Składniki: Mleko krowie 2% (300ml), kasza manna (pszenica) (45g)</p> <p>KANAPKI Z SZYNKĄ WIEPRZOWĄ I SAŁATKA GRECKA</p> <p>Składniki: Chleb pszенно-żytni (110g), szynka wieprzowa (50g), rzodkiewka (30g), masło ekstra (mleko) (15g)</p> <p>Sałatka: Sałata lodowa (30g), pomidor (30g), ogórek świeży (30g), feta (mleko) (15g), olej (10g), sól, pieprz, sok z cytryny</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>KEFIR Z PŁATKAMI JAGLANYMI</p> <p>Składniki: kefir (mleko) (150ml), płatki jaglane (45g)</p> <p>KANAPKI Z SZYNKĄ WIEPRZOWĄ I SAŁATKA GRECKA</p> <p>Składniki: Chleb pełnoziarnisty (110g), szynka wieprzowa (50g), rzodkiewka (30g), masło ekstra (mleko) (15g)</p> <p>Sałatka: Sałata lodowa (30g), pomidor (30g), ogórek świeży (30g), feta (mleko) (15g), olej (10g), sól, pieprz, sok z cytryny</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>KASZA MANNA NA MLEKU</p> <p>Składniki: Mleko krowie 2% (300ml), kasza manna (pszenica) (45g)</p> <p>KANAPKI Z SZYNKĄ WIEPRZOWĄ I DŽEMEM</p> <p>Składniki: Chleb pszenny (110g), pomidor (65g), dżem (30g), szynka wieprzowa (50g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>
II ŚNIADANIE		Chleb razowy (25g), jaiko (30g), sałata (15g)	Chleb razowy (25g), jaiko (30g), sałata (15g)	
OBIAD	<p>ZUPA KOPERKOWA</p> <p>Składniki: Woda (200g), marchew (40g), ziemniaki (40g), pietruszka, korzeń (20g), koperek (15g), por (10g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek</p>	<p>ZUPA KOPERKOWA</p> <p>Składniki: Woda (200g), marchew (40g), ziemniaki (40g), pietruszka, korzeń (20g), koperek (15g), por (10g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek</p>	<p>ZUPA KOPERKOWA</p> <p>Składniki: Woda (200g), marchew (40g), ziemniaki (40g), pietruszka, korzeń (20g), koperek (15g), por (10g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek</p>	<p>ZUPA KOPERKOWA</p> <p>Składniki: Woda (200g), marchew (40g), ziemniaki (40g), pietruszka, korzeń (20g), koperek (15g), por (10g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek</p>

	KURCZAK W SOSIE BROKUŁOWYM Z MAKARONEM Składniki: Makaron świderek z <u>pszenicy</u> durum (150g), pierś z kurczaka (90g), mozzarella (<u>mleko</u>)(20g), jogurt naturalny (<u>mleko</u>) (50g), czosnek (3g), olej rzepakowy (3g), sól, pieprz, oregano SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY: Składniki: Czerwona kapusta (100g), marchew (30g), jabłko (20g), majonez (<u>jajka, gorcezyca</u>) (5g), sok z cytryny (5g) Kompot wieloowocowy (250ml)	KURCZAK W SOSIE BROKUŁOWYM Z MAKARONEM Składniki: Makaron świderek z <u>pszenicy</u> durum (150g), pierś z kurczaka (90g), mozzarella (<u>mleko</u>)(20g), jogurt naturalny (<u>mleko</u>) (50g), czosnek (3g), olej rzepakowy (3g), sól, pieprz, oregano SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY: Składniki: Czerwona kapusta (100g), marchew (30g), jabłko (20g), majonez (<u>jajka, gorcezyca</u>) (5g), sok z cytryny (5g) Kompot wieloowocowy (250ml)	KURCZAK W SOSIE BROKUŁOWYM Z MAKARONEM Składniki: Makaron świderek <u>razowy</u> (150g), pierś z kurczaka (90g), mozzarella (<u>mleko</u>)(20g), jogurt naturalny (<u>mleko</u>) (50g), czosnek (3g), olej rzepakowy (3g), sól, pieprz, oregano SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY: Składniki: Czerwona kapusta (100g), marchew (30g), jabłko (20g), majonez (<u>jajka, gorcezyca</u>) (5g), sok z cytryny (5g) Kompot wieloowocowy (250ml)	KURCZAK W SOSIE BROKUŁOWYM Z MAKARONEM Składniki: Makaron świderek (<u>pszenica</u>) (150g), pierś z kurczaka (90g), mozzarella (<u>mleko</u>)(20g), jogurt naturalny (<u>mleko</u>) (50g), olej rzepakowy (3g), sól, pieprz, oregano Fasolka szparagowa (150g) Kompot wieloowocowy (250ml)
PODWIECZOREK	Jabłko (150g)	Jabłko/arbuz (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko pieczone (150g)
KOLACJA	KANAPKI Z SZYNKĄ I SEREK WIEJSKI Składniki: Chleb <u>pszенно-żytni</u> (70g), ogórek (65g), serek wiejski (<u>mleko</u>)(60g), szynka (20g),sałata (15g), masło ekstra (<u>mleko</u>) (10g) PN: Chleb <u>pszенно-żytni</u> (30g), masło ekstra (<u>mleko</u>) (5g)szynka(20g), Herbata (250ml)	KANAPKI Z SZYNKĄ I SEREK WIEJSKI Składniki: Chleb <u>pszенно-żytni</u> (70g), ogórek (65g), serek wiejski (<u>mleko</u>)(60g), szynka (20g),sałata (15g),masło ekstra (<u>mleko</u>) (10g) PN: Chleb <u>pszенно-żytni</u> (30g), masło ekstra (<u>mleko</u>) (5g)szynka(20g), Herbata (250ml)	KANAPKI Z SZYNKĄ I SEREK WIEJSKI Składniki: Chleb <u>pełnoziarnisty</u> (90g), ogórek (65g), serek wiejski (<u>mleko</u>)(60g), szynka (40g),sałata (15g), masło ekstra (<u>mleko</u>) (15g) Herbata (250ml)	KANAPKI Z SZYNKĄ I SEREK WIEJSKI Składniki: Chleb <u>pszenny</u> (70g), pomidor (80g), serek wiejski (<u>mleko</u>)(50g), szynka (20g), sałata (15g), masło ekstra (<u>mleko</u>) (10g) PN: Chleb <u>pszenny</u> (30g), masło ekstra (<u>mleko</u>) (5g)szynka(20g), Herbata (250ml)
II KOLACJA			Hummus (<u>sezam</u>) (30g), pomidor (30g), chleb <u>żytni</u> (35g)	

DIETA PODSTAWOWA



Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	2234 kcal	Białko ogółem:	96.83 g
Tłuszcze:	57.35 g	Węglowodany ogółem:	334.44 g
Glukoza:	8.19 g	Błonnik pokarmowy:	27.13 g
Kwasy tłuszczone nasycione ogółem:	29.16 g	Sól:	4.04 g

DIETA CUKRZYCOWA



Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	2297 kcal	Białko ogółem:	100.55 g
Tłuszcze:	62.01 g	Węglowodany ogółem:	345.98 g
Glukoza:	6.42 g	Błonnik pokarmowy:	29.22 g
Kwasy tłuszczone nasycione ogółem:	30.03 g	Sól:	6.48 g

DIETA LEKKOSTRAWNA



Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	2286 kcal	Białko ogółem:	91.12 g
Tłuszcze:	55.41 g	Węglowodany ogółem:	364.1 g
Glukoza:	11.97 g	Błonnik pokarmowy:	16.69 g
Kwasy tłuszczone nasycione ogółem:	28.72 g	Sól:	5.8 g