

JADŁOSPIS 31.03.2024r. - 09.04.2024r.
DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH
WĘGLOWODANÓW

| Dzień: 1 - Niedziela, 2024-03-31 | | |
|--|---|--|
| I śniadanie | obiad | kolacja |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Kakao naturalne na mleku 2% bez cukru 250.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kakao 16% proszek 2% 2. Chleb wieloziarnisty 50.00g 3. Chleb żytni razowy 50.00g 4. Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g 5. Polędwica sopocka 50.00g 6. Pomidor 100.00g 7. Sałata 5.00g 8. Jaja gotowane 50.00g składniki: Jaja kurze całe 100% | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zupa pomidorowa z ryżem niezabielana 400.00g składniki: Woda wodociągowa 66%, Marchew 13%, Włoszczyzna krojona w paski mrożona 10%, Ryż biały 8%, Porcja rosółowa z kurczaka 3%, Koncentrat pomidorowy 30% 1%, Mąka pszenna typ 500 0%, Pietruszka liście 0%, Koper ogrodowy 0%, Sól biała 0% 2. Schab duszony 120.00g składniki: Schab wieprzowy bez kości 94%, Olej rzepakowy uniwersalny 5%, Bazylia suszona 1%, Majeranek suszony 0%, Sól biała 0% 3. Ziemniaki 280.00g 4. Warzywa gotowane 150.00g składniki: Brokuły mrożone 87%, Bulka tarta 7%, Margaryna mr słyne 6% 5. Mandarynki 120.00g 6. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0% | <ol style="list-style-type: none"> 1. Chleb wieloziarnisty 50.00g 2. Chleb żytni razowy 50.00g 3. Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g 4. Pierś gotowana z indyka premium 50.00g 5. Jaja gotowane 50.00g składniki: Jaja kurze całe 100% 6. Pomidor 100.00g 7. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% 8. Cytryna 2.00g |
| II kolacja: Chleb żytni razowy 50.00g, Margaryna mr roślinne 5.00g, Ser twarogowy półtłusty 30.00g | | |
| II śniadanie: Grejpfrut 120.00g | | |
| Podwieczorek: Chrupki kukurydziane 30.00g, Marchew súpki 100.00g | | |

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2011,1 kcal; **Białko:** 92,4 g; **Węglowodany:** 276,96 g; w tym **Cukry:** 55,23 g; **Tłuszcze:** 66,9 g; **NKT:** 16,4 g; **Błonnik:** 34,67 g; **Sól:** 6,12 g

| Dzień: 2 - Poniedziałek, 2024-04-01 | | |
|--|--|---|
| I śniadanie | obiad | kolacja |
| <ol style="list-style-type: none"> Kakao naturalne na mleku 2% bez cukru 250.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kakao 16% proszek 2% Chleb wieloziarnisty 50.00g Chleb żytni razowy 50.00g Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g Szynka z piersi kurczaka 50.00g Jaja gotowane 50.00g składniki: Jaja kurze całe 100% Pomidor 90.00g Sałata 10.00g | <ol style="list-style-type: none"> Rosół z makaronem 400.00g składniki: Woda wodociągowa 58%, Marchew 18%, Kurczak tuszka 13%, Makaron dwujajeczny 10%, Pietruszka korzeń 1%, Koper ogrodowy 1%, Pietruszka liście 1%, Sól biała 0% Udko z kurczaka gotowane 150.00g składniki: Mięso z ud kurczaka ze skórą 100%, Przyprawa Jarzynka 0% Ziemniaki 280.00g Warzywa gotowane 150.00g składniki: Kalafior mrożony 87%, Bułka tarta 7%, Margaryna mr słynne 6% Pomarańcza 200.00g Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0% | <ol style="list-style-type: none"> Chleb wieloziarnisty 50.00g Chleb żytni razowy 50.00g Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g Polędwica z piersi indyka 50.00g Ser twarogowy półtłusty 50.00g Sałata 10.00g Pomidor 90.00g Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% Cytryna 2.00g |
| II kolacja: Chleb żytni razowy 50.00g, Masło prawdziwe 82% tłuszczu 5.00g, Polędwica z piersi indyka 30.00g | | |
| II śniadanie: : Papryka zielona słupki 100.00g, Jogurt naturalny typ grecki 50.00g | | |
| Podwieczorek: Gruszka 130.00g | | |

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2111,7 kcal; **Białko:** 110,6 g; **Węglowodany:** 271,24 g; w tym **Cukry:** 63,58 g; **Tłuszcze:** 72,1 g; **NKT:** 19,8 g; **Błonnik:** 32,65 g; **Sól:** 6,66 g

| Dzień: 3 - Wtorek, 2024-04-02 | | |
|--|---|--|
| I śniadanie | obiad | kolacja |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Płatki owsiane na mleku 2% tłuszczu 350.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 87%, Płatki owsiane 13% 2. Chleb wieloziarnisty 50.00g 3. Chleb żytni razowy 50.00g 4. Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g 5. Polędwica sopocka 60.00g 6. Jabłko 150.00g 7. Pomidor 100.00g 8. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zupa z fasoli szparagowej 400.00g składniki: Woda wodociągowa 61%, Mieszanka mrożonych warzyw 7 składnikowa S 12%, Fasola szparagowa 11%, Ziemniaki średnio 11%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu 2%, Marchew 2%, Pietruszka liście 0%, Mąka pszenna typ 500 0% 2. Dorsz. pulpety pieczone 100.00g składniki: Dorsz atlantycki filet bez skóry mrożony 62%, Marchew 9%, Bułki pszenne zwykłe 6%, Por 6%, Jaja kurze całe 5%, Bulka tarta 3%, Pietruszka korzeń 3%, Seler korzeniowy 3%, Olej rzepakowy uniwersalny 2% 3. Ziemniaki 280.00g 4. Buraki z jabłkami 150.00g składniki: Burak 86%, Jabłko 9%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%, Cukier 1%, Mąka pszenna typ 500 1% 5. Olej rzepakowy uniwersalny 7.00g 6. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0% | <ol style="list-style-type: none"> 1. Chleb wieloziarnisty 50.00g 2. Chleb żytni razowy 50.00g 3. Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g 4. Kiełbasa drobiowa 50.00g 5. Ser twarogowy półtłusty 50.00g 6. Pomidor 100.00g 7. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% |
| II kolacja: Jogurt naturalny 2% tłuszczu 150.00g, Płatki owsiane 30.00g | | |
| II śniadanie: Grejpfrut 120.00g | | |
| Podwieczorek: Seler naciowy słupki 100.00g | | |

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2002,1 kcal; **Białko:** 90,2 g; **Węglowodany:** 281,08 g; w tym **Cukry:** 55,05 g; **Tłuszcze:** 64,1 g; **NKT:** 11,2 g; **Błonnik:** 30,42 g; **Sól:** 4,49 g

Dzień: 4 - Środa, 2024-04-03

| I śniadanie | obiad | kolacja |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> Kawa inka na mleku 2% bez cukru 250.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2% Chleb wieloziarnisty 50.00g Chleb żytni razowy 50.00g Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g Paszтет drobiowy podlaski drosed 50.00g Pomidor 100.00g Jogurt naturalny 2% tłuszczu 150.00g Płatki owsiane 30.00g | <ol style="list-style-type: none"> Zupa ziemniaczana zabelana 400.00g składniki: Woda wodociągowa 63%, Ziemniaki średnio 13%, Mieszanka mrożonych warzyw 7 składnikowa S 13%, Porcja rosółowa z kurczaka 5%, Marchew 3%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu 3%, Mąka pszenna typ 500 1%, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 1%, Pietruszka liście 1%, Koper ogrodowy 1% Gulasz mięsny z warzywami 230g duszony składniki: Wieprzowina szynka surowa 26%, Marchew 26%, Brokuły mrożone 26%, Mieszanka mrożonych warzyw 7 składnikowa 22%, Kasza jęczmienna perłowa 140.00g Marchew oprószana 150.00g składniki: Marchew 87%, Bułka tarta 7%, Margaryna MR Słynne 7% Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0% | <ol style="list-style-type: none"> Chleb wieloziarnisty 50.00g Chleb żytni razowy 50.00g Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g Schab pieczony z rękawa 60.00g składniki: Schab wieprzowy bez kości 93%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Przyprawa Jarzynka 1%, Ziemia prowansalskie 1%, Majeranek suszony 1% Ser twarogowy półtłusty 70.00g Pomidor 100.00g Salata 5.00g Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% |
| II kolacja: Kefir 2% tłuszczu 250.00g | | |
| II śniadanie: Jabłko 150.00g | | |
| Podwieczorek: Kisiel o smaku truskawkowym 200.00g | | |

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2204,9 kcal; **Białko:** 92,2 g; **Węglowodany:** 304,99 g; w tym **Cukry:** 56,33 g; **Tłuszcze:** 75,6 g; **NKT:** 21 g; **Błonnik:** 32,74 g; **Sól:** 4,63 g

| Dzień: 5 - Czwartek, 2024-04-04 | | |
|--|---|--|
| I śniadanie | obiad | kolacja |
| <ol style="list-style-type: none"> Kasza manna na mleku 2% 350.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 90%, Kasza manna 10% Chleb wieloziarnisty 50.00g Chleb żytni razowy 50.00g Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g Serek wiejski naturalny 200.00g Jabłko 150.00g Pomidor 50.00g Sałata 5.00g Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% | <ol style="list-style-type: none"> Krupnik jęczmienny na mięsie drobiowym 350.00g składniki: Woda wodociągowa 53%, Ziemniaki średnio 13%, Marchew 10%, Mieszanka mrożonych warzyw 7 składnikowa S 10%, Kasza jęczmienna perłowa 8%, Porcja rosółowa z kurczaka 5%, Koper ogrodowy 3% Filet z piersi kurczaka duszony w ziołach 120.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 95%, Mąka pszenna typ 500 5%, Zioła prowansalskie 0%, Bazylija suszona 0% Ziemniaki 280.00g Warzywa gotowane oprószone 160.00g składniki: Brokuły mrożone 31%, Marchew 31%, Kalafior mrożony 31%, Bułka tarta 7% Pomarańcza 120.00g Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0% | <ol style="list-style-type: none"> Chleb wieloziarnisty 50.00g Chleb żytni razowy 50.00g Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g Ogonówka 50.00g Ser topiony edamski 50.00g Pomidor 90.00g Sałata 10.00g Kawa inka na mleku 2% bez cukru 250.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2% |
| II kolacja: Sok pomidorowy 250.00g | | |
| II śniadanie: Chrupki kukurydziane 30.00g | | |
| Podwieczorek: Grejpfrut 120.00g | | |

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2199,2 kcal; **Białko:** 110,4 g; **Węglowodany:** 314,2 g; **w tym Cukry:** 56,59 g; **Tłuszcze:** 63,2 g; **NKT:** 15,5 g; **Błonnik:** 34,36 g; **Sól:** 5,37 g

| Dzień: 6 - Piątek, 2024-04-05 | | |
|---|--|---|
| I śniadanie | obiad | Kolacja |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Płatki jęczmienne na mleku 2% 350.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 86%, Płatki jęczmienne 14% 2. Chleb wieloziarnisty 50.00g 3. Chleb żytni razowy 50.00g 4. Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g 5. Jaja gotowane 2016 100.00g składniki: Jaja kurze całe 100% 6. Ser żółty gouda 30.00g 7. Pomidor 100.00g 8. Sałata 5.00g 9. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zupa jarzynowa z ryżem 400.00g składniki: Porcja rosółowa z kurczaka 30%, Marchew 16%, Mieszanka mrożonych warzyw 7 składnikowa S 14%, Kalafior mrożony 12%, Brokuły mrożone 8%, Ryż biały 5%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu 4%, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 4%, Pietruszka liście 3%, Koper ogrodowy 3% 2. Ryba po grecku duszona z parowaniem 220.00g składniki: Dorsz atlantycki filet bez skóry mrożony 50%, Pomidor 30%, Marchew 13%, Pietruszka korzeń 5%, Cytryna 1%, Majeranek suszony 1% 3. Ziemniaki 280.00g 4. Sałata zielona z olejem 40.00g składniki: Sałata 90%, Olej rzepakowy uniwersalny 10% 5. Gruszka 130.00g 6. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0% | <ol style="list-style-type: none"> 1. Chleb wieloziarnisty 50.00g 2. Chleb żytni razowy 50.00g 3. Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g 4. Sałatka jarzynowa z jabłkiem tradycyjna 150.00g składniki: Ziemniaki 33%, Marchew 27%, Jaja gotowane 17%, Jabłko 10%, Kukurydza konserwowa 7%, Olej rzepakowy uniwersalny 7%, Sól biała 0% 5. Pomidor 90.00g 6. Sałata 10.00g 7. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% |
| II kolacja: Jogurt naturalny 2% tłuszczu 150.00g, Płatki owsiane 30.00g | | |
| II śniadanie: Pomarańcza 120.00g | | |
| Podwieczorek: Jabłko 150.00g | | |

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2351,8 kcal; **Białko:** 111,3 g; **Węglowodany:** 315 g; w tym **Cukry:** 67,69 g; **Tłuszcze:** 80,2 g; **NKT:** 19,8 g; **Błonnik:** 37,88 g; **Sól:** 4,9 g

| Dzień: 7 - Sobota, 2024-04-06 | | |
|--|---|---|
| I śniadanie | obiad | Kolacja |
| <ol style="list-style-type: none"> Ryż na mleku 2% tłuszczu 350.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 90%, Ryż biały 10% Chleb wieloziarnisty 50.00g Chleb żytni razowy 50.00g Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g Parówkowa z kurczaka spiżarnia 70.00g [składniki: Mięso z kurczaka 92%, przyprawy naturalne, woda, sól, białko wieprzowe, cukier, syrop klonowy, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa.] Pomidor 100.00g Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% | <ol style="list-style-type: none"> Zupa pomidorowa z ziemniakami 400.00g składniki: Woda wodociągowa 55%, Ziemniaki średnio 18%, Marchew 15%, Pietruszka korzeń 5%, Koncentrat pomidorowy 30% 4%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu 3%, Pietruszka liście 1%, Koper ogrodowy 1%, Sól biała 0% Kaszotto z kaszy jęczmiennej z mięsem i warzywami 260.00g składniki: Mieszanka mrożonych warzyw 7 składnikowa 39%, Kasza jęczmienna perłowa 34%, Wieprzowina szynka surowa 27% Warzywa gotowane oprószone 150.00g składniki: Brokuły mrożone 87%, Margaryna mr słynne 6,5%, Bulka tarta 6,5% Chrupki kukurydziane 30.00g Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0% | <ol style="list-style-type: none"> Chleb wieloziarnisty 50.00g Chleb żytni razowy 50.00g Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g Schab pieczony z rękawa 50.00g składniki: Schab wieprzowy bez kości 93%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Przyprawa Jarzynka 1%, Zioła prowansalskie 1%, Majeranek suszony 1% Jaja gotowane 50.00g składniki: Jaja kurze całe 100% Pomidor 100.00g Bawarka 250.00g składniki: Woda wodociągowa 50%, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 49%, Herbata czarna 1% |
| II kolacja: Chleb żytni razowy 50.00g, Margaryna mr roślinne 5.00g, Szynka gotowana 30.00g | | |
| II śniadanie: Budyń smak waniliowy 25.00g, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 175.00g | | |
| Podwieczorek: Marchew słupki 100.00g | | |

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2246,2 kcal; **Białko:** 95,6 g; **Węglowodany:** 301,07 g; w tym **Cukry:** 41,73 g; **Tłuszcze:** 79,4 g; **NKT:** 22,3 g; **Błonnik:** 27,7 g; **Sól:** 7,03 g

| Dzień: 8 - Niedziela, 2024-04-07 | | |
|---|---|--|
| I śniadanie | obiad | kolacja |
| <ol style="list-style-type: none"> Kakao naturalne na mleku 2% bez cukru 250.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kakao 16% proszek 2% Chleb wieloziarnisty 50.00g Chleb żytni razowy 50.00g Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g Pierś gotowana z indyka premium 50.00g Serek wiejski lekki 150.00g Pomidor 90.00g Salata 10.00g | <ol style="list-style-type: none"> Rosół z makaronem 400.00g składniki: Woda wodociągowa 67%, Marchew 10%, Porcja rosołowa z kurczaka 8%, Makaron dwujajeczny 8%, Mieszanka mrożonych warzyw 7 składnikowa 8%, Pietruszka liście 1%, Koper ogrodowy 1% Schab pieczony z rękawa 120.00g składniki: Schab wieprzowy bez kości 93%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Przyprawa Jarzynka 1%, Zioła prowansalskie 1%, Majeranek suszony 1% Ziemniaki 280.00g Buraczki czerwone z jabłkiem 150.00g składniki: Burak 61%, Jabłko 34%, Olej rzepakowy uniwersalny 5% Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0% | <ol style="list-style-type: none"> Chleb wieloziarnisty 50.00g Chleb żytni razowy 50.00g Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g Polędwica z piersi indyka 50.00g Jogurt naturalny 2% tłuszczu 150.00g Płatki owsiane 30.00g Salata 10.00g Pomidor 90.00g Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% |
| II kolacja: Chleb żytni razowy 50.00g, Margaryna mr roślinne 5.00g, Jaja gotowane 50.00g składniki: Jaja kurze całe 100% | | |
| II śniadanie: Jabłko 150.00g | | |
| Podwieczorek: Seler naciowy słupki 100.00g | | |

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2060,9 kcal; **Białko:** 104,4 g; **Węglowodany:** 269,45 g; **w tym Cukry:** 58,67 g; **Tłuszcze:** 69,3 g; **NKT:** 17,4 g; **Błonnik:** 29,38 g; **Sól:** 6,54 g

| Dzień: 9 - Poniedziałek, 2024-04-08 | | |
|--|---|--|
| I śniadanie | obiad | kolacja |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Płatki owsiane na mleku 2% tłuszczu 350.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 87%, Płatki owsiane 13% 2. Chleb wieloziarnisty 50.00g 3. Chleb żytni razowy 50.00g 4. Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g 5. Szyńka z indyka 60.00g 6. Ser twarogowy półtłusty 50.00g 7. Pomidor 100.00g 8. Mix sałat 10.00g [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: Roszponka, Radichio rosso, Indivia frisee] 9. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zupa koperkowa z ryżem 400.00g składniki: Woda wodociągowa 59%, Marchew 13%, Mieszanka mrożonych warzyw 7 składnikowa S 13%, Ryż biały 8%, Porcja rosółowa z kurczaka 5%, Koper ogrodowy 1%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu 1%, Mąka pszenna typ 500 1%, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 1%, Pietruszka liście 1% 2. Dorsz. pulpety pieczone 100.00g składniki: Dorsz atlantycki filet bez skóry mrożony 66%, Marchew 10%, Bułki pszenne zwykłe 7%, Jaja kurze całe 5%, Bułka tarta 3%, Pietruszka korzeń 3%, Seler korzeniowy 3%, Olej rzepakowy uniwersalny 2% 3. Ziemniaki 280.00g 4. Warzywa gotowane oprószone 140.00g składniki: Fasolka szparagowa mrożona 86%, Bułka tarta 7%, Margaryna mr słynne 7% 5. Mandarynka 60.00g 6. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0% | <ol style="list-style-type: none"> 1. Chleb wieloziarnisty 50.00g 2. Chleb żytni razowy 50.00g 3. Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g 4. Szyńka konserwowa drobiowa 50.00g 5. Pomidor 90.00g 6. Sałata 10.00g 7. Kawa inka na mleku 2% bez cukru 250.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2% |
| II kolacja: Sok pomidorowy 250.00g | | |
| II śniadanie: Maślanka naturalna 250.00g | | |
| Podwieczorek: Chrupki kukurydziane 30.00g | | |

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2060,5 kcal; **Białko:** 99,2 g; **Węglowodany:** 300,12 g; w tym **Cukry:** 45,33 g; **Tłuszcze:** 58,1 g; **NKT:** 16,2 g; **Błonnik:** 29,92 g; **Sól:** 6,91 g

| Dzień: 10 - Wtorek, 2024-04-09 | | |
|--|---|--|
| I śniadanie | obiad | kolacja |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Kawa inka na mleku 2% bez cukru 250.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2% 2. Chleb żytni razowy 50.00g 3. Chleb wieloziarnisty 50.00g 4. Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g 5. Ogonówka 50.00g 6. Jaja gotowane 50.00g składniki: Jaja kurze całe 100% 7. Ser twarogowy półtłusty 50.00g 8. Pomidor 50.00g 9. Ogórek 50.00g 10. Sałata 10.00g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami bez glutenu 400.00g składniki: Woda wodociągowa 47%, Burak 25%, Ziemniaki średnio 13%, Marchew 10%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu 4%, Mąka pszenna typ 500 2%, Koper ogrodowy 0%, Pietruszka liście 0% 2. Klopsiki mielone z mięsa mieszanego. duszone 80.00g składniki: Wieprzowina szynka surowa 40%, Mięso z pierśi kurczaka bez skóry 30%, Bułki pszenne zwykłe 10%, Olej rzepakowy uniwersalny 8%, Jaja kurze całe 5%, Mąka pszenna typ 500 5%, Skrobia ziemniaczana 2% 3. Sos koperkowy 20.00g składniki: Jogurt naturalny 2% tłuszczu 44%, Koper ogrodowy 28%, Mąka pszenna typ 500 28% 4. Ziemniaki 280.00g 5. Sałata z kefirem 47.00g składniki Sałata 75%, Kefir 2% tłuszczu 21%, Koper ogrodowy 4% 6. Gruszka 130.00g 7. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0% | <ol style="list-style-type: none"> 1. Chleb wieloziarnisty 50.00g 2. Chleb żytni razowy 50.00g 3. Masło prawdziwe 82% tłuszczu 10.00g 4. Szynka gotowana 50.00g 5. Pomidor 100.00g 6. Jogurt naturalny 2% tłuszczu 150.00g 7. Płatki owsiane 30.00g 8. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% |
| II kolacja: Chleb żytni razowy 50.00g, Margaryna mr roślinne 5.00g, Pierś gotowana z indyka premium 30.00g | | |
| II śniadanie: Kisiel o smaku truskawkowym 200.00g, Chrupki kukurydziane 30.00g | | |
| Podwieczorek: Grejpfrut 120.00g | | |

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2059,5 kcal; **Białko:** 92,6 g; **Węglowodany:** 300,78 g; **w tym Cukry:** 54,07 g; **Tłuszcze:** 61,1 g; **NKT:** 13,3 g; **Błonnik:** 32,08 g; **Sól:** 5,6 g