

02.06 Ndz.		PODSTAWOWA	PODSTAWOWA DLA POŁOŻNICTWA I PEDIATRII	Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZESWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	ŁATWOSTRAWNA
	<b>ŚNIADANIE</b>	<p><b>Kakao</b> (300ml)</p> <p><b>KANAPKI Z SEREM ŻÓŁTYM I SZYNKĄ WIEPRZOWĄ</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pszemno-żytni</b> (110g), ogórek kiszony (80g), ser żółty (<b>mleko</b>) (35g), szynka wieprzowa (30g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>Kakao</b> (300 ml)</p> <p><b>KANAPKI Z SEREM ŻÓŁTYM I SZYNKĄ WIEPRZOWĄ</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pszemno-żytni</b> (110g), ogórek kiszony (80g), ser żółty (<b>mleko</b>) (35g), szynka wieprzowa (30g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>KASZA MANNA GOTOWANA NA WODZIE Z DODATKIEM KEFIRU</b></p> <p>Składniki: Kefir (<b>mleko</b>) (150g), kasza manna (45g)</p> <p><b>KANAPKI Z SEREM ŻÓŁTYM I SZYNKĄ WIEPRZOWĄ</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pełnoziarnisty</b> (110g), ogórek kiszony (80g), ser żółty (<b>mleko</b>) (35g), szynka wieprzowa (30g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>Kakao</b> (300ml)</p> <p><b>KANAPKI Z SZYNKĄ WIEPRZOWĄ I DŻEMEM</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pszenny</b> (110g), pomidor (80g), szynka wieprzowa (50g), dżem (30g), sałata (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>
	<b>II ŚNIADANIE</b>		<p><b>KISIEL TRUSKAWKOWY</b></p> <p>Składniki: Woda (100g), truskawki (60g), ksylitol (5g), skrobia ziemniaczana (5g) Pieczywo chrupkie <b>żytnie</b> (15g)</p>	<p><b>KISIEL TRUSKAWKOWY</b></p> <p>Składniki: Woda (100g), truskawki (60g), ksylitol (5g), skrobia ziemniaczana (5g) Pieczywo chrupkie <b>żytnie</b> (15g)</p>	
	<b>OBIAD</b>	<p><b>ZALEWAJKA Z KIEŁBASĄ</b></p> <p>Składniki: Woda (200ml), ziemniaki (120g), marchew (40g), zakwas na żurek (<b>żyto</b>)(40g), kiełbasa wieprzowa zwyczajna (25g), cebula (10g), olej rzepakowy (3g), czosnek, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek</p>	<p><b>ZALEWAJKA Z KIEŁBASĄ</b></p> <p>Składniki: Woda (200ml), ziemniaki (120g), marchew (40g), zakwas na żurek (<b>żyto</b>)(40g), kiełbasa wieprzowa zwyczajna (25g), cebula (10g), olej rzepakowy (3g), czosnek, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek</p>	<p><b>ZALEWAJKA Z KIEŁBASĄ</b></p> <p>Składniki: Woda (200ml), ziemniaki (120g), marchew (40g), zakwas na żurek (<b>żyto</b>)(40g), kiełbasa wieprzowa zwyczajna (25g), cebula (10g), olej rzepakowy (3g), czosnek, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek</p>	<p><b>ZALEWAJKA Z KIEŁBASĄ</b></p> <p>Składniki: Woda (200ml), ziemniaki (120g), marchew (40g), zakwas na żurek (<b>żyto</b>)(40g), kiełbasa wieprzowa zwyczajna (25g), olej rzepakowy (3g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek</p>

	<p><b>NUGGETSY Z KURCZAKA Z PIECA W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH</b></p> <p>Składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry (100g), płatki kukurydziane (20g), olej rzepakowy (10g), <b>jaja</b> kurze całe (10g), mąka <b>pszenna</b> typ 450 (3g) Ryż biały (200g)</p> <p>SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ Składniki: Kapusta pekińska (50g), marchew (35g), jogurt grecki (<b>mleko</b>) (20g), kukurydza (3g), koperek (2g), majonez (<b>jajka, gorczyca</b>) (5g)</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p><b>NUGGETSY Z KURCZAKA Z PIECA W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH</b></p> <p>Składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry (100g), płatki kukurydziane (20g), olej rzepakowy (10g), <b>jaja</b> kurze całe (10g), mąka <b>pszenna</b> typ 450 (3g) Ryż biały (200g)</p> <p>SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ Składniki: Kapusta pekińska (50g), marchew (35g), jogurt grecki (<b>mleko</b>) (20g), kukurydza (3g), koperek (2g), majonez (<b>jajka, gorczyca</b>) (5g)</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p><b>NUGGETSY Z KURCZAKA Z PIECA W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH</b></p> <p>Składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry (100g), płatki kukurydziane (20g), olej rzepakowy (10g), <b>jaja</b> kurze całe (10g), mąka <b>pszenna</b> typ 450 (3g) Ryż brązowy (200g)</p> <p>SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ Składniki: Kapusta pekińska (50g), marchew (35g), jogurt grecki (<b>mleko</b>) (20g), kukurydza (3g), koperek (2g), majonez (<b>jajka, gorczyca</b>) (5g)</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p><b>NUGGETSY Z KURCZAKA Z PIECA W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH</b></p> <p>Składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry (100g), płatki kukurydziane (20g), olej rzepakowy (10g), <b>jaja</b> kurze całe (10g), mąka <b>pszenna</b> typ 450 (3g) Ryż biały (200g)</p> <p>Brokuł gotowany (150g)</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 TWAROGIEM I WĘDLINĄ</b></p> <p>Składniki: chleb <b>pszemno-żytni</b> (70g), papryka świeża (65g), twaróg (<b>mleko</b>)(40g), szynka drobiowa (20g), sałata (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>)(10g) <b>PN:</b> Chleb <b>pszemno-żytni</b> (30g)szynka drobiowa (10g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (5g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>KANAPKI Z TWAROGIEM I WĘDLINĄ</b></p> <p>Składniki: chleb <b>pszemno-żytni</b> (70g), papryka świeża (65g), twaróg (<b>mleko</b>)(40g), szynka drobiowa (20g), sałata (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>)(10g) <b>PN:</b> Chleb <b>pszemno-żytni</b> (30g)szynka drobiowa (10g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (5g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>KANAPKI Z TWAROGIEM I WĘDLINĄ</b></p> <p>Składniki: chleb <b>peńnoziarnisty</b> (90g), papryka świeża (65g), twaróg (<b>mleko</b>)(40g), szynka drobiowa 30g), sałata (15g), masło ekstra (<b>mleko</b>)(15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>KANAPKI Z TWAROGIEM I WĘDLINĄ</b></p> <p>Składniki: chleb <b>pszenny</b> (70g), pomidor (65g), twaróg (<b>mleko</b>)(40g), szynka drobiowa (20g), sałata (15g),masło ekstra (<b>mleko</b>)(10g) <b>PN:</b> Chleb <b>pszemno-żytni</b> (30g)szynka drobiowa (10g), masło ekstra (<b>mleko</b>) (5g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>
<b>II KOLACJA</b>			Sok pomidorowy (200g)	

### DIETA PODSTAWOWA



#### Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	2183 kcal	Białko ogółem:	98.73 g
Tłuszcz:	71.82 g	Węglowodany ogółem:	286.63 g
Glukoza:	9.14 g	Błonnik pokarmowy:	29.72 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	25.8 g	Sól:	2.14 g

### DIETA CUKRZYCOWA



#### Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	2264 kcal	Białko ogółem:	102.24 g
Tłuszcz:	70.94 g	Węglowodany ogółem:	312.68 g
Glukoza:	13.33 g	Błonnik pokarmowy:	38.01 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	25.95 g	Sól:	3.36 g

### DIETA LEKKOSTRAWNA



#### Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	2136 kcal	Białko ogółem:	98.29 g
Tłuszcz:	78.52 g	Węglowodany ogółem:	267.91 g
Glukoza:	7.34 g	Błonnik pokarmowy:	21.56 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	31.65 g	Sól:	4.32 g