

29.10 Wt.		<b>PODSTAWOWA</b>	<b>PODSTAWOWA DLA POŁOŻNICTWA I PEDIATRII</b>	<b>Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZESWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW</b>	<b>ŁATWOSTRAWNA</b>
	<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>CHAŁKA Z DŻEMEM I KANAPKA Z WĘDLINĄ</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pszemno-żytni</b> (75g), wędlina drobiowa (50g), <b>chałka</b> (35g), dżem (20g), kalarepa (45g), rzodkiewka (20g), sałata (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>CHAŁKA Z DŻEMEM I KANAPKA Z WĘDLINĄ</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pszemno-żytni</b> (75g), wędlina drobiowa (50g), <b>chałka</b> (35g), dżem (20g), kalarepa (45g), rzodkiewka (20g), sałata (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>KEFIR Z PŁATKAMI JAGLANYMI</b></p> <p>Składniki: Kefir (<b>mleko</b>) (150ml), płatki jaglane(45g)</p> <p><b>KANAPKA Z WĘDLINĄ</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pełnoziarnisty</b> (110g), wędlina drobiowa (40g), twarożek naturalny (40g), kalarepa (45g), rzodkiewka (20g), sałata (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>CHAŁKA Z DŻEMEM I KANAPKA Z WĘDLINĄ</b></p> <p>Składniki: Chleb <b>pszenny</b> (75g), pomidor (65g), wędlina drobiowa (50g), <b>chałka</b> (35g), dżem (30g), sałata (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>
	<b>II ŚNIADANIE</b>		Biszkopty (50g)	Chleb <b>pełnoziarnisty</b> (35g), szynka wieprzowa (25g), ogórek świeży (30g)	
<b>OBIAD</b>	<p><b>ZUPA KREM BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM Z GRZANKAMI I PESTKAMI DYNI</b></p> <p>Składniki: Woda (150g), brokuły (100g), ziemniaki (70g), marchew (30g), pietruszka, korzeń (20g), <b>seler</b> korzeniowy (15g), por (15g) jogurt naturalny (<b>mleko</b>)(10g), chleb <b>orkiszowy</b> (20g), koperek (2g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kmin rzymski, czosnek niedźwiedzi suszony</p>	<p><b>ZUPA KREM BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM Z GRZANKAMI I PESTKAMI DYNI</b></p> <p>Składniki: Woda (150g), brokuły (100g), ziemniaki (70g), marchew (30g), pietruszka, korzeń (20g), <b>seler</b> korzeniowy (15g), por (15g) jogurt naturalny (<b>mleko</b>)(10g), chleb <b>orkiszowy</b> (20g), koperek (2g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kmin rzymski, czosnek niedźwiedzi suszony</p>	<p><b>ZUPA BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM Z GRZANKAMI</b></p> <p>Składniki: Woda (150g), brokuły (100g), ziemniaki (70g), marchew (30g), pietruszka, korzeń (20g), <b>seler</b> korzeniowy (15g), por (15g) jogurt naturalny (<b>mleko</b>)(10g), chleb <b>orkiszowy</b> (20g), koperek (2g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kmin rzymski, czosnek niedźwiedzi suszony</p>	<p><b>ZUPA KREM BROKUŁOWA NA WYWARZE WARZYWNYM Z GRZANKAMI</b></p> <p>Składniki: Woda (150g), brokuły (100g), ziemniaki (70g), marchew (30g), pietruszka, korzeń (20g), <b>seler</b> korzeniowy (15g), por (15g) jogurt naturalny (<b>mleko</b>)(10g), chleb <b>orkiszowy</b> (20g), koperek (2g), sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kmin rzymski, czosnek niedźwiedzi suszony</p>	

	<p><b>LECZO WARZYWNE Z ŁOPATKĄ WIEPRZOWĄ I RYŻEM BRĄZOWYM (200g)</b></p> <p>Składniki: Pomidor (80g), papryka czerwona (60g), mięso z łopatki wieprzowej (80g), papryka zielona (30g), cukinia (30g), cebula (15g), olej rzepakowy (5g), papryka wędzona w proszku (3g), sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p><b>LECZO WARZYWNE Z ŁOPATKĄ WIEPRZOWĄ I RYŻEM BRĄZOWYM (200g)</b></p> <p>Składniki: Pomidor (80g), papryka czerwona (60g), mięso z łopatki wieprzowej (80g), papryka zielona (30g), cukinia (30g), cebula (15g), olej rzepakowy (5g), papryka wędzona w proszku (3g), sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p><b>LECZO WARZYWNE Z ŁOPATKĄ WIEPRZOWĄ I RYŻEM BRĄZOWYM (200g)</b></p> <p>Składniki: Pomidor (80g), papryka czerwona (60g), mięso z łopatki wieprzowej (80g), papryka zielona (30g), cukinia (30g), cebula (15g), olej rzepakowy (5g), papryka wędzona w proszku (3g), sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p><b>POTRAWKA WARZYWNA Z ŁOPATKĄ WIEPRZOWĄ I RYŻEM BIAŁYM (200g)</b></p> <p>Składniki: Pomidor (80g), cukinia (100), mięso z łopatki wieprzowej (80g), olej rzepakowy (5g), papryka wędzona w proszku (3g), sól, pieprz</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 WĘDLINĄ I SEREK HOMOGENIZOWANY</b></p> <p>Składniki: Chleb <u>pszenno-żytni</u> (70g), serek homogenizowany naturalny (100g), polędwica sopocka (10g), rzodkiewka (30g), masło ekstra (<u>mleko</u>) (10g) Papryka (50g) PN: Chleb <u>pszenno-żytni</u> (30g) polędwica (20g), masło ekstra (<u>mleko</u>) (5g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>KANAPKI Z WĘDLINĄ I SEREK HOMOGENIZOWANY</b></p> <p>Składniki: Chleb <u>pszenno-żytni</u> (70g), serek homogenizowany naturalny (100g), polędwica sopocka (10g), rzodkiewka (30g), masło ekstra (<u>mleko</u>) (10g) Papryka (50g) PN: Chleb <u>pszenno-żytni</u> (30g) polędwica (20g), masło ekstra (<u>mleko</u>) (5g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>KANAPKI Z WĘDLINĄ I SEREK HOMOGENIZOWANY</b></p> <p>Składniki: Chleb <u>pełnoziarnisty</u> (90g), serek homogenizowany naturalny (100g), polędwica sopocka (30g), rzodkiewka (30g), masło ekstra (<u>mleko</u>) (15g) Papryka (50g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p><b>KANAPKI Z WĘDLINĄ I SEREK HOMOGENIZOWANY</b></p> <p>Składniki: Chleb <u>pszenny</u> (70g), serek homogenizowany naturalny (100g), polędwica sopocka (10g), pomidor (80g), masło ekstra (<u>mleko</u>) (10g) PN: Chleb <u>pszenno-żytni</u> (30g) polędwica (20g), masło ekstra (<u>mleko</u>) (5g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>
<b>II KOLACJA</b>			Chleb <u>pełnoziarnisty</u> (35g), szynka wieprzowa (30g), pomidor (50g)	

## DIETA PODSTAWOWA



### 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
<b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:</b>	22.68 g	<b>Sól:</b>	6.54 g

