

29.11 Pt.		DIETA PODSTAWOWA	DIETA PODSTAWOWA DLA POŁOŻNICTWA I PEDIATRII	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA ŁATWOSTRAWNA
	ŚNIADANIE	<p>PŁATKI JAGLANE NA MLEKU</p> <p>Składniki: Mleko krowie 2% (300ml), płatki jaglane (45g)</p> <p>KANAPKA Z HUMMUSEM I POŁĘDWICĄ</p> <p>Składniki: Chleb pszenno-żytni(110g), papryka (60g), hummus (sezam)(40g), połędwica sopocka (40g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (15g),</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>PŁATKI JAGLANE NA MLEKU</p> <p>Składniki: Mleko krowie 2% (300ml), płatki jaglane(45g)</p> <p>KANAPKA Z HUMMUSEM I POŁĘDWICĄ</p> <p>Składniki: Chleb pszenno-żytni (110g), papryka (60g), hummus (sezam)(40g), połędwica sopocka (40g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (15g),</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>PŁATKI JAGLANE Z JOGURTEM NATURALNYM</p> <p>Składniki: Jogurt naturalny (mleko) (150g), płatki jaglane (45g)</p> <p>KANAPKA Z HUMMUSEM I POŁĘDWICĄ</p> <p>Składniki: Chleb pełnoziarnisty (110g), papryka (60g), hummus (sezam) (40g), połędwica sopocka (40g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (15g),</p> <p>Herbata bez cukru (250ml)</p>	<p>PŁATKI JAGLANE NA MLEKU</p> <p>Składniki: Mleko krowie 2% (300ml), płatki jaglane (45g)</p> <p>KANAPKA Z WĘDLINĄ</p> <p>Składniki: Chleb pszenny (110g), pomidor (65g), wędlina drobiowa (40g), połędwica sopocka (25g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (15g)</p> <p>Herbata (250ml)</p>
	II ŚNIADANIE		<p>KISIEL TRUSKAWKOWY</p> <p>Składniki: woda (150g), truskawki (60g), pieczywo_ (15g), cukier (25g), skrobia ziemniaczana (5g),</p>	<p>KISIEL TRUSKAWKOWY</p> <p>Składniki: woda (150g), truskawki (60g), pieczywo żytnie (25g), skrobia ziemniaczana (5g)</p>	
	OBIAD	<p>KAPUŚNIAK Z ZIEMNIAKAMI</p> <p>Składniki: Woda (200g), kapusta kiszona (70g), marchew (40g), ziemniaki (40g), mięso z ud kurczaka bez skóry (25g), pietruszka korzeń (10g), seler korzeniowy (10g), por (10g), koperek (2g), sól, pieprz</p> <p>MORSZCZUK PANIEROWANY</p> <p>Składniki: Morszczuk (90g), mąka pszenna typ</p>	<p>KAPUŚNIAK Z ZIEMNIAKAMI</p> <p>Składniki: Woda (200g), kapusta kiszona (70g), marchew (40g), ziemniaki (40g), mięso z ud kurczaka bez skóry (25g), pietruszka korzeń (10g), seler korzeniowy (10g), por (10g), koperek (2g), sól, pieprz</p> <p>MORSZCZUK PANIEROWANY</p> <p>Składniki: Morszczuk (90g), mąka pszenna typ</p>	<p>KAPUŚNIAK Z ZIEMNIAKAMI</p> <p>Składniki: Woda (200g), kapusta kiszona (70g), marchew (40g), ziemniaki (40g), mięso z ud kurczaka bez skóry (25g), pietruszka korzeń (10g), seler korzeniowy (10g), por (10g), koperek (2g), sól, pieprz</p> <p>MORSZCZUK PANIEROWANY</p> <p>Składniki: Morszczuk (90g), mąka pszenna typ 450</p>	<p>JARZYNOWA Z ZIEMNIAKAMI</p> <p>Składniki: Woda (200g), kapusta kiszona (70g), marchew (40g), ziemniaki (40g), mięso z ud kurczaka bez skóry (25g), pietruszka korzeń (10g), seler korzeniowy (10g), por (10g), koperek (2g), sól, pieprz</p> <p>MORSZCZUK PANIEROWANY</p> <p>Składniki: Morszczuk (90g), mąka pszenna typ 450</p>

	<p>450 (20g), jabko (15g), sok z cytryny, sól, pieprz Ziemniaki (250g)</p> <p>SURÓWKA Z PORA Składniki: Por (80g), jabłko (40g), jogurt naturalny (mleko) (15g), koperek (12g), marchew (10g), sól, pieprz Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p>450 (20g), jabko (15g), sok z cytryny, sól, pieprz Ziemniaki (250g)</p> <p>SURÓWKA Z PORA Składniki: Por (80g), jabłko (40g), jogurt naturalny (mleko) (15g), koperek (12g), marchew (10g), sól, pieprz Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p>(20g), jabko (15g), sok z cytryny, sól, pieprz Ziemniaki (250g)</p> <p>SURÓWKA Z PORA Składniki: Por (80g), jabłko (40g), jogurt naturalny (mleko) (15g), koperek (12g), marchew (10g), sól, pieprz Kompot wieloowocowy bez cukru (250ml)</p>	<p>(20g), jabko (15g), z cytryny, sól Ziemniaki (250g)</p> <p>Mix warzyw gotowanych (marchew, brokuł, kalafior)</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>
PODWIECZOREK	Jabłko (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko pieczone (150g)
KOLACJA +PN	KANAPKI Z DŽEMEM I WĘDLINĄ Składniki: Chleb pszenno-żytni (90g), ogórek (65g), połędwica sopocka (40g), dżem (30g), sałatka (15g), masło ekstra (mleko) (15g) Herbata (250ml)	KANAPKI Z DŽEMEM I WĘDLINĄ Składniki: Chleb pszenno-żytni (90g), ogórek (65g), połędwica sopocka (40g), dżem (30g), sałatka (15g), masło ekstra (mleko) (15g) Herbata (250ml)	KANAPKI Z WĘDLINĄ Składniki: Chleb pełnoziarnisty (90g), ogórek (65g), połędwica sopocka (40g), szynka wieprzowa (25g), sałatka (15g), masło ekstra (mleko) (15g) Herbata bez cukru (250ml)	KANAPKI Z DŽEMEM I WĘDLINĄ Składniki: Chleb pszenny (90g), pomidor (65g), połędwica sopocka (40g), dżem (30g), sałatka (15g), masło ekstra (mleko) (15g) Herbata (250ml)
II KOLACJA			Polędwica sopocka (25g), pomidor (30g), pieczywo żytne (25g)	
	Energia: 2205 kcal Tłuszcze: 59 g Glukoza: 9g NKT ogółem: 25g Białko: 98g Węglowodany: 325g Błonnik: 29g Sól: 3,4g	Energia: 2350 kcal Tłuszcze: 71 g Glukoza: 9g NKT ogółem: 25g Białko: 104g Węglowodany: 326g Błonnik: 42g Sól: 4,3g	Energia: 2272 kcal Tłuszcze: 70 g Glukoza: 13g NKT ogółem: 25g Białko: 102g Węglowodany: 310g Błonnik: 38g Sól: 4,3g	Energia: 2200 kcal Tłuszcze: 78 g Glukoza: 7g NKT ogółem: 31g Białko: 98g Węglowodany: 272g Błonnik: 21g Sól: 5,5g