

16.11 Sob.		DIETA PODSTAWOWA	DIETA PODSTAWOWA DLA POŁOŻNICTWA I PEDIATRII	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA ŁATWO STRAWNA
	ŚNIADANIE	<p>PŁATKI RYŻOWE NA MLEKU</p> <p>Składniki: Mleko krowie 2% (300ml), płatki ryżowe (45g)</p> <p>KANAPKA Z SZYNKĄ DROBIOWĄ I SAŁATKA WARZYWNA</p> <p>Składniki: Chleb pszemno-żytni (110g), papryka (50g), szynka drobiowa (40g), masło</p>	<p>PŁATKI RYŻOWE NA MLEKU</p> <p>Składniki: Mleko krowie 2% (300ml), płatki ryżowe (45g)</p> <p>KANAPKA Z SZYNKĄ DROBIOWĄ I SAŁATKA WARZYWNA</p> <p>Składniki: Chleb pszemno-żytni (110g), papryka (50g), szynka drobiowa (40g), masło</p>	<p>PŁATKI RYŻOWE Z JOGURTEM NATURALNYM</p> <p>Składniki: Jogurt naturalny (mleko) (150g), płatki ryżowe (45g)</p> <p>KANAPKA Z SZYNKĄ DROBIOWĄ I SAŁATKA WARZYWNA</p> <p>Składniki: Chleb pełnoziarnisty (110g), papryka</p>	<p>PŁATKI RYŻOWE NA MLEKU</p> <p>Składniki: Mleko krowie 2% (300ml), płatki ryżowe (45g)</p> <p>KANAPKA Z SZYNKĄ DROBIOWĄ I SAŁATKA WARZYWNA</p> <p>Składniki: Chleb pszenny (110g), pomidor (50g), szynka drobiowa (40g), masło ekstra</p>

	<p>ekstra (mleko)(15g)</p> <p>Sałatka: Ziemniak (10g), marchew (10g), pietruszka (10g), seler (10g),ogórek kiszony (10g), jabko (15g), jabłko (15g), groszek zielony (15g), majonez (jabka, gorczyca) (10g), sól, pieprz</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>ekstra (mleko)(15g)</p> <p>Sałatka: Ziemniak (10g), marchew (10g), pietruszka (10g), seler (10g),ogórek kiszony (10g), jabko (15g), jabłko (15g), groszek zielony (15g), majonez (jabka, gorczyca) (10g), sól, pieprz</p> <p>Herbata (250ml)</p>	<p>(50g), szynka drobiowa (40g), masło ekstra (mleko)(15g)</p> <p>Sałatka: Ziemniak (10g), marchew (10g), pietruszka (10g), seler (10g),ogórek kiszony (10g), jabko (15g), jabłko (15g), groszek zielony (15g), majonez (jabka, gorczyca) (10g), sól, pieprz</p> <p>Herbata bez cukru (250ml)</p>	<p>(mleko)(15g),</p> <p>Sałatka: Ziemniak (10g), marchew (10g), pietruszka (10g), seler (10g), jabłko (15g), jogurt grecki (mleko)(10g), sól, pieprz</p> <p>Herbata (250ml)</p>
II ŚNIADANIE		Chleb pełnoziarnisty (25g), szynka drobiowa (25g), pomidor (30g)	Chleb pełnoziarnisty (25g), szynka drobiowa (25g), pomidor (30g)	
OBIAD	<p>KREM Z OGÓRKA Z MAKARONEM</p> <p>Składniki: Woda (200g), ogórek (100g), makaron (60g), (30g), kalafior mrożony (25g), seler korzeniowy (5g), por (5g), pietruszka, korzeń (5g), natka pietruszki (2g), sól, pieprz</p> <p>ZAPIEKANY RYŻ WARZYWAMI I MIĘSEM</p> <p>Składniki: Ryż biały (200g), kurczak udzik (90g), marchew (80g), papryka (50g), groszek (40g), ser żółty (mleko)(20g),olej (5g)</p> <p>MIZERIA</p> <p>Składniki: Ogórek zielony (130g),jogurt grecki (mleko)(20g), koperek (2g), sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p>KREM Z OGÓRKA Z MAKARONEM</p> <p>Składniki: Woda (200g), ogórek (100g), makaron (60g), (30g), kalafior mrożony (25g), seler korzeniowy (5g), por (5g), pietruszka, korzeń (5g), natka pietruszki (2g), sól, pieprz</p> <p>ZAPIEKANY RYŻ WARZYWAMI I MIĘSEM</p> <p>Składniki: Ryż biały (200g), kurczak udzik (90g), marchew (80g), papryka (50g), groszek (40g), ser żółty (mleko)(20g),olej (5g)</p> <p>MIZERIA</p> <p>Składniki: Ogórek zielony (130g),jogurt grecki (mleko)(20g), koperek (2g), sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>	<p>KREM Z OGÓRKA Z MAKARONEM</p> <p>Składniki: Woda (200g), ogórek (100g), makaron (60g), (30g), kalafior mrożony (25g), seler korzeniowy (5g), por (5g), pietruszka, korzeń (5g), natka pietruszki (2g), sól, pieprz</p> <p>ZAPIEKANY RYŻ WARZYWAMI I MIĘSEM</p> <p>Składniki: Ryż brązowy (200g), kurczak udzik (90g), marchew (80g), papryka (50g), groszek (40g), ser żółty(mleko)(20g), olej (5g)</p> <p>MIZERIA</p> <p>Składniki: Ogórek zielony (130g),jogurt grecki (mleko)(20g), koperek (2g), sól, pieprz</p> <p>Kompot wieloowocowy bez cukru (250ml)</p>	<p>KREM Z OGÓRKA Z MAKARONEM</p> <p>Składniki: Woda (200g), ogórek (100g), makaron (60g), (30g), kalafior mrożony (25g), seler korzeniowy (5g), por (5g), pietruszka, korzeń (5g), natka pietruszki (2g), sól, pieprz</p> <p>UDZIK PIECZONY</p> <p>Składniki: Kurczak udzik (90g)</p> <p>Ziemniaki (250g)</p> <p>Brokuł gotowany (150g)</p> <p>Kompot wieloowocowy (250ml)</p>

	PODWIECZOREK	Jabłko (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko pieczone (150g)
	KOLACJA+PN	KANAPKI Z SZYNKĄ I PASTĄ Z SOCZEWICY Składniki: Chleb pszemno-żytni (90g), ogórek (60g), pasta z czarnej soczewicy (40g), szynka wieprzowa (40g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (15g) Herbata (250ml)	KANAPKI Z SZYNKĄ I PASTĄ Z SOCZEWICY Składniki: Chleb pszemno-żytni (90g), ogórek (60g), pasta z czarnej soczewicy (40g), szynka wieprzowa (40g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (15g) Herbata (250ml)	KANAPKI Z SZYNKĄ I PASTĄ Z SOCZEWICY Składniki: Chleb pełnoziarnisty (90g), ogórek (60g), pasta z czarnej soczewicy (40g), szynka wieprzowa (40g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (15g) Herbata (250ml)	KANAPKI Z WĘDLINĄ I DŻEMEM Składniki: Chleb pszemny (90g), pomidor (60g), szynka drobiowa (40g), dżem (30g), sałata (15g), masło ekstra (mleko) (15g) Herbata (250ml)
	II KOLACJA			Chleb pełnoziarnisty (30g), szynka wieprzowa (25g), pomidor (30g)	
		Energia: 2213kcal Tłuszcz: 70 g Glukoza: 16g NKT ogółem: 19g Białko: 117g Węglowodany:288g Błonnik:38g Sól: 5,2g	Energia: 2413kcal Tłuszcz: 70 g Glukoza: 16g NKT ogółem: 19g Białko: 117g Węglowodany:338g Błonnik:38g Sól: 5,2g	Energia: 2312 kcal Tłuszcz: 75 g Glukoza: 17g NKT ogółem: 22g Białko: 119g Węglowodany:305g Błonnik:45g Sól: 5,3g	Energia: 2208 kcal Tłuszcz: 60 g Glukoza: 17g NKT ogółem: 31g Białko: 120g Węglowodany:277g Błonnik:29g Sól: 6g