

Ndz. 25.05		DIETA PODSTAWOWA	DIETA PODSTAWOWA DLA POŁOŻNICTWA I PEDIATRII	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA ŁATWO STRAWNA
ŚNIADANIE	PŁATKI GRYCZANE NA MLEKU  Składniki: <b>Mleko</b> krowie 2% (300ml), płatki gryczane (45g)  KANAPKI Z PASTĄ MAKRELI I WĘDLINĄ  Składniki: Chleb <b>pszенно-żytni</b> (110g), ogórek kiszony (50g), pasta z makreli wędzonej ( <b>makrela, jajko</b> , ogórek kiszony, koperek, jogurt grecki ( <b>mleko</b> )(40g), szynka drobiowa (40g), sałata (15g), masło ekstra ( <b>mleko</b> )(15g)  Herbata (250ml)	PŁATKI GRYCZANE NA MLEKU  Składniki: <b>Mleko</b> krowie 2% (300ml), płatki gryczane (45g)  KANAPKI Z PASTĄ MAKRELI I WĘDLINĄ  Składniki: Chleb <b>pszенно-żytni</b> (110g), ogórek kiszony (50g), pasta z makreli wędzonej ( <b>makrela, jajko</b> , ogórek kiszony, koperek, jogurt grecki ( <b>mleko</b> )(40g), szynka drobiowa (40g), sałata (15g), masło ekstra ( <b>mleko</b> )(15g)  Herbata (250ml)	PŁATKI GRYCZANE Z JOGURTEM  Składniki: Jogurt naturalny ( <b>mleko</b> ) (150g), płatki gryczane (45g)  KANAPKI Z PASTĄ MAKRELI I WĘDLINĄ  Składniki: Chleb <b>pełnoziarnisty</b> (110g), ogórek kiszony (50g), pasta z makreli wędzonej ( <b>makrela, jajko</b> , ogórek kiszony, koperek, jogurt grecki ( <b>mleko</b> )(40g), szynka drobiowa (40g), sałata (15g), masło ekstra ( <b>mleko</b> ) (15g)  Herbata bez cukru (250ml)	PŁATKI GRYCZANE NA MLEKU  Składniki: <b>Mleko</b> krowie 2% (300ml), płatki gryczane (45g)  KANAPKI Z WĘDLINĄ  Składniki: Chleb <b>pszenny</b> (110g), pomidor (65g), szynka drobiowa (40g), połędwica sopocka (25g), sałata (15g), masło ekstra ( <b>mleko</b> ) (15g)  Herbata (250ml)	
II ŚNIADANIE		Chleb <b>pełnoziarnisty</b> (30g), serek śmietankowy ( <b>mleko</b> ) (25g), papryka (30g)	Chleb <b>pełnoziarnisty</b> (30g), serek śmietankowy ( <b>mleko</b> ) (25g), papryka (30g)		
OBIAD	ZALEWAJKA Z KIEŁBASĄ  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  KOTLETY MIELONE PIECZONE  Składniki: Łopatka wieprzowa (90g), <b>jajko</b> kurze	ZALEWAJKA Z KIEŁBASĄ  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  KOTLETY MIELONE PIECZONE  Składniki: Łopatka wieprzowa (90g), <b>jajko</b> kurze	ZALEWAJKA Z KIEŁBASĄ  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  KOTLETY MIELONE PIECZONE  Składniki: Łopatka wieprzowa (90g), <b>jajko</b> kurze	ZALEWAJKA Z KIEŁBASĄ  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  KOTLETY MIELONE PIECZONE  Składniki: Łopatka wieprzowa (90g), <b>jajko</b> kurze	

	(20g), bułka tarta <b>pszenna</b> (20g), cebula (15g), olej rzepakowy (10g)  Ziemniaki (250g)  Marchewka na ciepło: Marchew gotowana (150g), masło ekstra ( <b>mleko</b> ) (10g), mąka <b>pszenna</b> (5g)  Kompot wieloowocowy (250ml)	(20g), bułka tarta <b>pszenna</b> (20g), cebula (15g), olej rzepakowy (10g)  Ziemniaki (250g)  Marchewka na ciepło: Marchew gotowana (150g), masło ekstra ( <b>mleko</b> ) (10g), mąka <b>pszenna</b> (5g)  Kompot wieloowocowy (250ml)	(20g), bułka tarta <b>pszenna</b> (20g), cebula (15g), olej rzepakowy (10g)  Ziemniaki (250g)  Marchewka na ciepło: Marchew gotowana (150g), masło ekstra ( <b>mleko</b> ) (10g), mąka <b>pszenna</b> (5g)  Kompot wieloowocowy bez cukru (250ml)	(20g), bułka tarta <b>pszenna</b> (20g), olej rzepakowy (10g)  Ziemniaki (250g)  Marchewka na ciepło: Marchew gotowana (150g), masło ekstra ( <b>mleko</b> ) (10g), mąka <b>pszenna</b> (5g)  Kompot wieloowocowy (250ml)
<b>PODWIECZOREK</b>	Jabłko (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko (150g)	Jabłko pieczone (150g)
<b>KOLACJA+PN</b>	<b>KANAPKA Z HUMMUSEM I POŁĘDWCĄ</b>  Składniki: Chleb <b>pszenno-żytni</b> (90g), papryka (60g), hummus ( <b>sezam</b> ) (40g), połędwica sopocka (40g), sałatka (15g), masło ekstra ( <b>mleko</b> ) (15g)  Herbata (250ml)	<b>KANAPKA Z HUMMUSEM I POŁĘDWCĄ</b>  Składniki: Chleb <b>pszenno-żytni</b> (90g), papryka (60g), hummus ( <b>sezam</b> ) (40g), połędwica sopocka (40g), sałatka (15g), masło ekstra ( <b>mleko</b> ) (15g)  Herbata (250ml)	<b>KANAPKA Z HUMMUSEM I POŁĘDWCĄ</b>  Składniki: Chleb <b>pełnoziarnisty</b> (90g), papryka (60g), hummus ( <b>sezam</b> ) (40g), połędwica sopocka (40g), sałatka (15g), masło ekstra ( <b>mleko</b> ) (15g)  Herbata bez cukru (250ml)	<b>KANAPKA Z POŁĘDWCĄ I SEREM TWAROGOWYM</b>  Składniki: Chleb <b>pszenny</b> (90g), pomidor (60g), ser twarogowy ( <b>mleko</b> ) (60g) połędwica sopocka (40g), sałatka (15g), masło ekstra ( <b>mleko</b> ) (15g)  Herbata (250ml)
<b>II KOLACJA</b>			Pomidor (40g), połędwica sopocka ( <b>mleko</b> ) (25g), pieczywo <b>żytnie</b> (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