

11.03.25	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	<p>Makaron gotowany na mleku (300 g: mleko 2% tł. (90%), makaron (10%: mąka makaronowa pszenna)</p> <p>Chleb żytni razowy (70 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszenna typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane, drożdże, sól)</p> <p>Chleb pszenny (50 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor (40 g) Ogórek (20 g) Papryka (20 g)</p> <p>Wędlina drobiowa (50 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu)</p> <p>Dżem (25 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Makaron gotowany na mleku (300 g: mleko 2% tł. (90%), makaron (10%: mąka makaronowa pszenna)</p> <p>Chleb pszenny (100 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor bez skóry (80 g)</p> <p>Wędlina drobiowa (50 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu)</p> <p>Dżem (25 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Makaron gotowany na mleku (300 g: mleko 2% tł. (90%), makaron (10%: mąka makaronowa pszenna)</p> <p>Chleb pszenny (100 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Margaryna Delma (15 g: woda, oleje roślinne (rzepakowy, palmowy, słonecznikowy, w zmiennych proporcjach), sól, emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), witaminy (a, b1, b2, b6, b12, d) , regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromaty, barwniki (karoteny), zawartość tłuszczu 39%)</p> <p>Pomidor bez skóry (80 g)</p> <p>Wędlina drobiowa (50 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu)</p> <p>Dżem (25 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Chleb żytni razowy (140 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszenna typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane, drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor (40 g) Ogórek (20 g) Papryka (20 g)</p> <p>Wędlina drobiowa (50 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>
2 ŚNIA-DANIE	<p>Jabłko (170 g)</p>	<p>Jabłko duszone (170 g)</p>	<p>Jabłko duszone (170 g)</p>	<p>Jabłko (170 g) Jogurt naturalny (150 g: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych)</p>
OBIAD	<p>Zupa ogórkowa (400 g: bulion drobiowy (50%), ziemniaki (15%), marchew, pietruszka, seler, por (16%), ogórki kiszane (16%), śmietana 12% tł. (1%: śmietanka pasteryzowana, żywe kultury bakterii), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (2%))</p> <p>Kotlet mielony pieczony (100 g: mięso mielone z indyka (75%), jajko (12,5%), bułka tarta (10%: mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól), sól, pieprz, majeranek (1%))</p> <p>Ziemniaki gotowane (250 g) Buraki tarte (100 g)</p> <p>Kompot (200 g: woda (80%), mieszanka owoców leśnych (20%))</p>	<p>Zupa ryżowa (400 g: bulion drobiowy (60%), ryż biały (13%), marchew, pietruszka, seler, por (25%), koperek (1%), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (1%))</p> <p>Kotlet mielony pieczony (100 g: mięso mielone z indyka (75%), jajko (12,5%), bułka tarta (10%: mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól), sól, pieprz, majeranek (1%))</p> <p>Ziemniaki gotowane (250 g) Buraki tarte (100 g)</p> <p>Kompot (200 g: woda (80%), mieszanka owoców leśnych (20%))</p>	<p>Zupa ryżowa (400 g: bulion drobiowy (60%), ryż biały (13%), marchew, pietruszka, seler, por (25%), koperek (1%), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (1%))</p> <p>Kotlet mielony pieczony (100 g: mięso mielone z indyka (75%), jajko (12,5%), bułka tarta (10%: mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól), sól, pieprz, majeranek (1%))</p> <p>Ziemniaki gotowane (250 g) Buraki tarte (100 g)</p> <p>Kompot (200 g: woda (80%), mieszanka owoców leśnych (20%))</p>	<p>Zupa ogórkowa (400 g: bulion drobiowy (50%), ziemniaki (15%), marchew, pietruszka, seler, por (16%), ogórki kiszane (16%), śmietana 12% tł. (1%: śmietanka pasteryzowana, żywe kultury bakterii), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (2%))</p> <p>Kotlet mielony pieczony (100 g: mięso mielone z indyka (75%), jajko (12,5%), bułka tarta (10%: mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól), sól, pieprz, majeranek (1%))</p> <p>Ziemniaki gotowane (250 g) Buraki tarte (100 g)</p> <p>Woda (200 g)</p>

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">PODWIECZOREK</p>	<p>Sok pomidorowy (200 g: sok pomidorowy odtworzony z zagęszczonego soku pomidorowego, sól) Wafle ryżowe (30 g: ryż brązowy 100%)</p>	<p>Wafle ryżowe (30 g: ryż brązowy 100%) Dżem (25 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy)</p>	<p>Wafle ryżowe (30 g: ryż brązowy 100%) Dżem (25 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy)</p>	<p>Sok pomidorowy (200 g: sok pomidorowy odtworzony z zagęszczonego soku pomidorowego, sól) Chleb żytni razowy (70 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszenna typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane, drożdże, sól) Masło extra (10 g) Wędlina drobiowa (25 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu)</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">KOLACJA</p>	<p>Chleb żytni razowy (70 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszenna typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane, drożdże, sól) Chleb pszenny (50 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól) Masło extra (10 g) Pomidor (40 g) Ogórek (20 g) Papryka (20 g) Ser żółty (50 g: mleko, sól, chlorek wapnia, karoteny) Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Chleb pszenny (150 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól) Margaryna Delma (15 g: woda, oleje roślinne (rzepakowy, palmowy, słonecznikowy, w zmiennych proporcjach), sól, emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), witaminy (a, b1, b2, b6, b12, d), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromaty, barwniki (karoteny), zawartość tłuszczu 39%) Pomidor bez skóry (80 g) Ser żółty o obniżonej zawartości tłuszczu (50 g: mleko pasteryzowane, białka mleka, sól, chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka, annato) Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Chleb pszenny (150 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól) Margaryna Delma (15 g: woda, oleje roślinne (rzepakowy, palmowy, słonecznikowy, w zmiennych proporcjach), sól, emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), witaminy (a, b1, b2, b6, b12, d), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromaty, barwniki (karoteny), zawartość tłuszczu 39%) Pomidor bez skóry (80 g) Ser żółty o obniżonej zawartości tłuszczu (50 g: mleko pasteryzowane, białka mleka, sól, chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka, annato) Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Chleb żytni razowy (140 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszenna typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane, drożdże, sól) Masło extra (10 g) Pomidor (40 g) Ogórek (20 g) Papryka (20 g) Ser żółty (50 g: mleko, sól, chlorek wapnia, karoteny) Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>
	<p>Wartość energetyczna: 2091 kcal Białko: 89,4 g, tłuszcz: 64,8 g, węglowodany: 297 g, błonnik: 31,3 g, cukry proste 73,9 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 28,9 g, sól: 3,7 g</p>	<p>Wartość energetyczna: 2226 kcal Białko: 107,2 g, tłuszcz: 52,5 g, węglowodany: 337 g, błonnik: 26,9 g, cukry proste 77,9 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 22,7 g, sól: 2,9 g</p>	<p>Wartość energetyczna: 2182 kcal Białko: 106,1 g, tłuszcz: 46,4 g, węglowodany: 340,5 g, błonnik: 27,9 g, cukry proste 77,9 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 14,2 g, sól: 2,7 g</p>	<p>Wartość energetyczna: 2041 kcal Białko: 92,5 g, tłuszcz: 64 g, węglowodany: 282,2 g, błonnik: 37,6 g, cukry proste 62,4 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 29,9 g, sól: 4,7 g</p>

11.03.25	DIETA ŁATWOSTRAWNA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA PAPKOWATA
ŚNIADANIE	<p>Makaron gotowany na mleku (300 g: mleko 2% tł. (90%), makaron (10%: mąka makaronowa pszenna)</p> <p>Chleb pszenny (100 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor bez skóry (80 g) Wędlina drobiowa (50 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu)</p> <p>Dżem (25 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Makaron gotowany na mleku (300 g: mleko 2% tł. (90%), makaron (10%: mąka makaronowa pszenna)</p> <p>Chleb pszenny (100 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (15 g) Pomidor bez skóry (40 g)</p> <p>Dżem (25 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Kasza manna gotowana na mleku (350 g: mleko 2% tł.(73%), kasza manna (17%), dżem (7%: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy), masło extra (3%))</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>
2 ŚNIADANIE	<p>Jabłko duszone (170 g)</p>	<p>Jabłko duszone (170 g)</p>	<p>Chleb namoczony w mleku (220 g: mleko 2% tł (55%), chleb pszenny (45%: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p>
OBIAD	<p>Zupa ryżowa (400 g: bulion drobiowy (60%), ziemniaki (13%), marchew, pietruszka, seler, por (25%), koperek (1%), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (1%))</p> <p>Kotlet mielony pieczony (100 g: mięso mielone z indyka (75%), jajko (12,5%), bułka tarta (10%: mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól), sól, pieprz, majeranek (1%))</p> <p>Ziemniaki gotowane (250 g) Buraki tarte (100 g)</p> <p>Kompot (200 g: woda (80%), mieszanka owoców leśnych (20%))</p>	<p>Zupa ryżowa (400 g: bulion drobiowy (60%), ziemniaki (13%), marchew, pietruszka, seler, por (25%), koperek (1%), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (1%))</p> <p>Kotlet mielony pieczony (50 g: mięso mielone z indyka (75%), jajko (12,5%), bułka tarta (10%: mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól), sól, pieprz, majeranek (1%))</p> <p>Ziemniaki gotowane (350 g) z olejem rzepakowym (20 g) Buraki tarte (100 g)</p> <p>Kompot (200 g: woda (80%), mieszanka owoców leśnych (20%))</p>	<p>Zupa ryżowa zmiiksowana (600 g: bulion drobiowy (50%), ryż biały (16%), marchew, pietruszka, seler, por (16%), udko z kurczaka (13%), olej rzepakowy (2,5%), koperek (1,5%), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (1%))</p> <p>Kompot (200 g: woda (80%), mieszanka owoców leśnych (20%))</p>
PODWIECZOREK	<p>Skyr naturalny (150 g: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus)</p> <p>Wafle ryżowe (30 g: ryż brązowy 100%)</p>	<p>Wafle ryżowe (30 g: ryż brązowy 100%)</p>	<p>Mus owocowy (100 g: przecieri z: bananów (66%) i jabłek (34%), witamina C)</p>
KOLACJA	<p>Chleb pszenny (150 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor bez skóry (80 g)</p> <p>Ser żółty o obniżonej zawartości tłuszczu (50 g: mleko pasteryzowane, białka mleka, sól, chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka, annato)</p>	<p>Chleb pszenny (150 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (15 g) Pomidor bez skóry (40 g)</p> <p>Dżem (25 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy)</p>	<p>Zupa ryżowa zmiiksowana (600 g: bulion drobiowy (50%), ryż biały (16%), marchew, pietruszka, seler, por (16%), udko z kurczaka (13%), olej rzepakowy (2,5%), koperek (1,5%), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (1%))</p>

	Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))	Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))	Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))
	Wartość energetyczna: 2296 kcal Białko: 123,1 g, tłuszcz: 53,2 g, węglowodany: 336,9 g, błonnik: 27,5 g, cukry proste 70,8 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 22,8 g, sól: 2,9 g	Wartość energetyczna: 2104 kcal Białko: 65,6 g, tłuszcz: 67,9 g, węglowodany: 315,8 g, błonnik: 26,1 g, cukry proste 75,2 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 24,7 g, sól: 2 g	Wartość energetyczna: 2142 kcal Białko: 72,2 g, tłuszcz: 57,3 g, węglowodany: 338,0 g, błonnik: 15,2 g, cukry proste 53,9 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 17,7 g, sól: 2 g

11.03.25	DIETA WEGETARIAŃSKA	DIETA BEZMLECZNA	DIETA PŁYNNA
ŚNIADANIE	<p>Makaron gotowany na mleku (300 g: mleko 2% tł. (90%), makaron (10%: mąka makaronowa pszenna)</p> <p>Chleb żytni razowy (70 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszenna typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane, drożdże, sól)</p> <p>Chleb pszenny (50 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor (40 g) Ogórek (20 g) Papryka (20 g)</p> <p>Jajko gotowane (60 g)</p> <p>Dżem (25 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy) Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Makaron gotowany na mleku sojowym (300 g: napój sojowy (90%: woda, obłuszczone ziarno soi (6,4%), regulator kwasowości (fosforan potasu, fosforan dipotasu), węglan wapnia*, maltodekstryna, stabilizator (guma gellan), witaminy* (B2, B12, D2), makaron (10%: mąka makaronowa pszenna)</p> <p>Chleb żytni razowy (70 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszenna typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane, drożdże, sól)</p> <p>Chleb pszenny (50 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Margaryna Delma (20 g: woda, oleje roślinne (rzepakowy, palmowy, słonecznikowy, w zmiennych proporcjach), sól, emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), witaminy (a, b1, b2, b6, b12, d), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromaty, barwniki (karoteny), zawartość tłuszczu 39%)</p> <p>Pomidor (40 g) Ogórek (20 g) Papryka (20 g) Wędlina drobiowa (50 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu)</p> <p>Dżem (25 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy) Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Kasza manna na mleku (500 ml: mleko 2% tł. (72%), kasza manna (24%), masło extra (2%), cukier (2%)</p>
2 ŚNIA DA NIE	<p>Jabłko (170 g)</p>	<p>Jabłko (170 g) Skyr sojowy Alpro (200 g: woda, łuskane ziarna soi (16,8%), stabilizator (pektyny), cytrynian wapnia, środki do nastawiania pH (cytrynian sodu, kwas cytrynowy), naturalne aromaty, przeciwutleniacze (ekstrakty tokoferol, kwas tłuszczowy ester kwasu askorbinowego), sól morską, witaminy (witaminy B12, D2), kultury jogurtowe)</p>	
OBIAD	<p>Zupa ogórkowa (400 g: bulion warzywny (50%), ziemniaki (15%), marchew, pietruszka, seler, por (16%), ogórki kiszzone (16%), śmietana 12% tł. (1%: śmietanka pasteryzowana, żywe kultury bakterii), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (2%))</p> <p>Kotlet sojowy smażony (kotlet sojowy „Sante” 50 g: odtłuszczona mąka sojowa 96%, skrobia ziemniaczana), na oleju rzepakowym (10 g) Ziemniaki gotowane (250 g) Buraki tarte (100 g)</p> <p>Kompot (200 g: woda (80%), mieszanka owoców leśnych (20%))</p>	<p>Zupa ogórkowa (400 g: bulion drobiowy (50%), ziemniaki (16%), marchew, pietruszka, seler, por (16%), ogórki kiszzone (16%), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (2%))</p> <p>Kotlet mielony pieczony (100 g: mięso mielone z indyka (75%), jajko (12,5%), bułka tarta (10%: mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól), sól, pieprz, majeranek (1%))</p> <p>Ziemniaki gotowane (250 g) Buraki tarte (100 g)</p> <p>Kompot (200 g: woda (80%), mieszanka owoców leśnych (20%))</p>	<p>Zupa ryżowa zmiksowana (600 ml: bulion drobiowy (50%), ryż biały (20%), marchew, pietruszka, seler, por (17%), udko z kurczaka (13%))</p>

<p style="text-align: center;">PODWIE- CZOREK</p>	<p>Sok pomidorowy (200 g: sok pomidorowy odtworzony z zagęszczonego soku pomidorowego, sól) Wafle ryżowe (30 g: ryż brązowy 100%)</p>	<p>Sok pomidorowy (200 g: sok pomidorowy odtworzony z zagęszczonego soku pomidorowego, sól) Wafle ryżowe (30 g: ryż brązowy 100%)</p>	
<p style="text-align: center;">KOLACJA</p>	<p>Chleb żytni razowy (70 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszena typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane, drożdże, sól) Chleb pszenny (50 g: mąka pszena typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor (40 g) Ogórek (20 g) Papryka (20 g) Ser żółty (50 g: mleko, sól, chlorek wapnia, karoteny)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Chleb żytni razowy (70 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszena typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane, drożdże, sól) Chleb pszenny (50 g: mąka pszena typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól) Margaryna Delma (20 g: woda, oleje roślinne (rzepakowy, palmowy, słonecznikowy, w zmiennych proporcjach), sól, emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny), witaminy (a, b1, b2, b6, b12, d) , regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromaty, barwniki (karoteny), zawartość tłuszczu 39%) Pomidor (40 g) Ogórek (20 g) Papryka (20 g) Jajko gotowane (2 szt. - 120 g)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Zupa ryżowa zmiękowana (600 ml: bulion drobiowy (50%), ryż biały (20%), marchew, pietruszka, seler, por (17%), udko z kurczaka (13%))</p>
	<p>Wartość energetyczna: 2120 kcal Białko: 92,9 g, tłuszcz: 65,3 g, węglowodany: 286 g, błonnik: 40 g, cukry proste 67,7 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 27,9 g, sól: 3,6 g</p>	<p>Wartość energetyczna: 2005 kcal Białko: 88,7 g, tłuszcz: 56,8 g, węglowodany: 292,5 g, błonnik: 33,4 g, cukry proste 64,5 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 12,6 g, sól: 4 g</p>	<p>Wartość energetyczna: 2193 kcal Białko: 82,6 g, tłuszcz: 52,6 g, węglowodany: 347,1 g, błonnik: 10,6 g, cukry proste 37,6 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 19,5 g, sól: 1,3 g</p>

11.03.25	DIETA PODSTAWOWA DLA Kobiet W CIĄŻY I LAKTACJI	DIETA ŁATWOSTRAWNA DLA Kobiet W CIĄŻY I LAKTACJI	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW DLA Kobiet W CIĄŻY I LAKTACJI
ŚNIADANIE	<p>Makaron gotowany na mleku (300 g: mleko 2% tł. (90%), makaron (10%: mąka makaronowa pszenna)</p> <p>Chleb żytni razowy (70 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszenna typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane, drożdże, sól)</p> <p>Chleb pszenny (50 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor (40 g) Ogórek (20 g) Papryka (20 g) Wędlina drobiowa (50 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu) Dżem (25 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Makaron gotowany na mleku (300 g: mleko 2% tł. (90%), makaron (10%: mąka makaronowa pszenna)</p> <p>Chleb pszenny (150 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor bez skóry (80 g)</p> <p>Wędlina drobiowa (50 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu) Dżem (25 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Chleb żytni razowy (140 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszenna typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane, drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor (40 g) Ogórek (20 g) Papryka (20 g) Wędlina drobiowa (75 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu) Serek wiejski o obniżonej zawartości tłuszczu (150 g: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, białka mleka, sól)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>
2 ŚNIADANIE	Jabłko (170 g)	Jabłko duszone (170 g)	Jabłko (170 g) Skyr naturalny (150 g: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus)
OBIAD	<p>Zupa ogórkowa (400 g: bulion drobiowy (50%), ziemniaki (15%), marchew, pietruszka, seler, por (16%), ogórki kiszzone (16%), śmietana 12% tł. (1%: śmietanka pasteryzowana, żywe kultury bakterii), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (2%))</p> <p>Kotlet mielony pieczony (150 g: mięso mielone z indyka (75%), jajko (12,5%), bułka tarta (10%: mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól), sól, pieprz, majeranek (1%))</p> <p>Ziemniaki gotowane (250 g) Buraki tarte (100 g)</p> <p>Kompot (200 g: woda (80%), mieszanka owoców leśnych (20%))</p>	<p>Zupa ryżowa (400 g: bulion drobiowy (60%), ryż biały (13%), marchew, pietruszka, seler, por (25%), koperek (1%), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (1%))</p> <p>Kotlet mielony pieczony (100 g: mięso mielone z indyka (75%), jajko (12,5%), bułka tarta (10%: mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól), sól, pieprz, majeranek (1%))</p> <p>Ziemniaki gotowane (250 g) Buraki tarte (100 g)</p> <p>Kompot (200 g: woda (80%), mieszanka owoców leśnych (20%))</p>	<p>Zupa ogórkowa (400 g: bulion drobiowy (50%), ziemniaki (15%), marchew, pietruszka, seler, por (16%), ogórki kiszzone (16%), śmietana 12% tł. (1%: śmietanka pasteryzowana, żywe kultury bakterii), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (2%))</p> <p>Kotlet mielony pieczony (100 g: mięso mielone z indyka (75%), jajko (12,5%), bułka tarta (10%: mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól), sól, pieprz, majeranek (1%))</p> <p>Ziemniaki gotowane (250 g) Buraki tarte (100 g)</p> <p>Woda (200 g)</p>
PODWIECZOREK	<p>Sok pomidorowy (200 g: sok pomidorowy odtworzony z zagęszczonego soku pomidorowego, sól)</p> <p>Wafle ryżowe (30 g: ryż brązowy 100%)</p>	<p>Wafle ryżowe (30 g: ryż brązowy 100%)</p> <p>Dżem (25 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy)</p>	<p>Sok pomidorowy (200 g: sok pomidorowy odtworzony z zagęszczonego soku pomidorowego, sól)</p> <p>Skyr naturalny (150 g: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus)</p>

KOLACJA	<p>Chleb żytni razowy (70 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszenna typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane, drożdże, sól)</p> <p>Chleb pszenny (50 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g)</p> <p>Pomidor (40 g)</p> <p>Ogórek (20 g)</p> <p>Papryka (20 g)</p> <p>Ser żółty (50 g: mleko, sól, chlorek wapnia, karoteny)</p> <p>Wędlina drobiowa (25 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Chleb pszenny (150 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g)</p> <p>Pomidor bez skóry (80 g)</p> <p>Ser żółty o obniżonej zawartości tłuszczu (50 g: mleko pasteryzowane, białka mleka, sól, chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka, annato)</p> <p>Wędlina drobiowa (50 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Chleb żytni razowy (140 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszenna typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane, drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g)</p> <p>Pomidor (40 g)</p> <p>Ogórek (20 g)</p> <p>Papryka (20 g)</p> <p>Ser żółty o obniżonej zawartości tłuszczu (75 g: mleko pasteryzowane, białka mleka, sól, chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka, annato)</p> <p>Wędlina drobiowa (75 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>
	<p>Wartość energetyczna: 2091 kcal</p> <p>Białko: 89,4 g, tłuszcz: 64,8 g, węglowodany: 297 g, błonnik: 31,3 g, cukry proste 73,9 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 28,9 g, sól: 3,7 g</p>	<p>Wartość energetyczna: 2226 kcal</p> <p>Białko: 107,2 g, tłuszcz: 52,5 g, węglowodany: 337 g, błonnik: 26,9 g, cukry proste 77,9 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 22,7 g, sól: 2,9 g</p>	<p>Wartość energetyczna: 2248 kcal</p> <p>Białko: 165,2g, tłuszcz: 54,1 g, węglowodany: 280,7 g, błonnik: 34,3 g, cukry proste 60,7 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 21,5 g, sól: 5,8 g</p>

PODWIE- CZOREK	Mus owocowy (100 g: przeciery z: bananów (66%) i jabłek (34%), witamina C)	Mus owocowy (100 g: przeciery z: bananów (66%) i jabłek (34%), witamina C) Wafle ryżowe (30 g: ryż brązowy 100%)	Mus owocowy (100 g: przeciery z: bananów (66%) i jabłek (34%), witamina C) Wafle ryżowe (30 g: ryż brązowy 100%)
KOLACJA	Chleb żytni razowy (35 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszenna typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane , drożdże, sól) Masło extra (10 g) Pomidor (20 g) Ogórek (10 g) Papryka (10 g) Ser żółty (25 g: mleko , sól, chlorek wapnia, karoteny) Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))	Chleb żytni razowy (35 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszenna typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane , drożdże, sól) Chleb pszenny (25 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól) Masło extra (10 g) Pomidor (40 g) Ogórek (20 g) Papryka (20 g) Ser żółty (50 g: mleko , sól, chlorek wapnia, karoteny) Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))	Chleb żytni razowy (70 g: mąka żytnia typ 2000 (38,2%), woda, mąka pszenna typ 750 (17,4%), mąka żytnia typ 720 (13,9%), ziarna słonecznika (2,1%), len nasiona, płatki owsiane , drożdże, sól) Chleb pszenny (50 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól) Masło extra (10 g) Pomidor (40 g) Ogórek (20 g) Papryka (20 g) Ser żółty (50 g: mleko , sól, chlorek wapnia, karoteny) Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))
	Wartość energetyczna: 1056 kcal Białko: 40,4 g, tłuszcz: 48,1 g, węglowodany: 121 g, błonnik: 12,4 g, cukry proste 44,9 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 21,9 g, sól: 1,4 g	Wartość energetyczna: 1750 kcal Białko: 70,3 g, tłuszcz: 76,1 g, węglowodany: 202,9 g, błonnik: 22,9 g, cukry proste 56,7 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 31,7 g, sól: 2,2 g	Wartość energetyczna: 2091 kcal Białko: 89,4 g, tłuszcz: 64,8 g, węglowodany: 297 g, błonnik: 31,3 g, cukry proste 73,9 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 28,9 g, sól: 3,7 g

11.03.25	DIETA ŁATWOSTRAWNA DLA DZIECI 1-3	DIETA ŁATWOSTRAWNA DLA DZIECI 4-9	DIETA ŁATWOSTRAWNA DLA DZIECI 10-18
ŚNIADANIE	<p>Makaron gotowany na mleku (150 g: mleko 2% tł. (90%), makaron (10%: mąka makaronowa pszenna)</p> <p>Chleb pszenny (25 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor bez skóry (40 g)</p> <p>Wędlina drobiowa (25 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu)</p> <p>Dżem (15 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Makaron gotowany na mleku (150 g: mleko 2% tł. (90%), makaron (10%: mąka makaronowa pszenna)</p> <p>Chleb pszenny (25 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor bez skóry (80 g)</p> <p>Wędlina drobiowa (50 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu)</p> <p>Dżem (25 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>Makaron gotowany na mleku (300 g: mleko 2% tł. (90%), makaron (10%: mąka makaronowa pszenna)</p> <p>Chleb pszenny (100 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor bez skóry (80 g)</p> <p>Wędlina drobiowa (50 g: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu)</p> <p>Dżem (25 g: brzoskwinie, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancja żelująca-pektyna, substancja zagęszczająca-guma guar, regulatory kwasowości-kwas cytrynowy i cytrynian trisodowy)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>
	2 ŚNIADANIE	Jogurt naturalny (150 g: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych)	Jabłko duszone (170 g)
OBIAD	<p>Zupa ryżowa (200 g: bulion drobiowy (60%), ziemniaki (13%), marchew, pietruszka, seler, por (25%), koperek (1%), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (1%))</p> <p>Kotlet mielony pieczony (50 g: mięso mielone z indyka (75%), jajko (12,5%), bułka tarta (10%: mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól), sól, pieprz, majeranek (1%))</p> <p>Ziemniaki gotowane (125 g) Buraki tarte (100 g)</p> <p>Kompot (200 g: woda (80%), mieszanka owoców leśnych (20%))</p>	<p>Zupa ryżowa (200 g: bulion drobiowy (60%), ziemniaki (13%), marchew, pietruszka, seler, por (25%), koperek (1%), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (1%))</p> <p>Kotlet mielony pieczony (100 g: mięso mielone z indyka (75%), jajko (12,5%), bułka tarta (10%: mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól), sól, pieprz, majeranek (1%))</p> <p>Ziemniaki gotowane (125 g) Buraki tarte (100 g)</p> <p>Kompot (200 g: woda (80%), mieszanka owoców leśnych (20%))</p>	<p>Zupa ryżowa (400 g: bulion drobiowy (60%), ziemniaki (13%), marchew, pietruszka, seler, por (25%), koperek (1%), sól, pieprz ziele angielskie, liść laurowy (1%))</p> <p>Kotlet mielony pieczony (100 g: mięso mielone z indyka (75%), jajko (12,5%), bułka tarta (10%: mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól), sól, pieprz, majeranek (1%))</p> <p>Ziemniaki gotowane (250 g) Buraki tarte (100 g)</p> <p>Kompot (200 g: woda (80%), mieszanka owoców leśnych (20%))</p>
	PODWIECZOREK	Mus owocowy (100 g: przeciery z: bananów (66%) i jabłek (34%), witamina C)	Mus owocowy (100 g: przeciery z: bananów (66%) i jabłek (34%), witamina C)
KOLACJA	<p>Chleb pszenny (50 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor bez skóry (40 g)</p> <p>Ser żółty o obniżonej zawartości tłuszczu (25 g: mleko</p>	<p>Chleb pszenny (75 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor bez skóry (80 g)</p> <p>Ser żółty o obniżonej zawartości tłuszczu (50 g: mleko</p>	<p>Chleb pszenny (100 g: mąka pszenna typ 750 (59,7%), woda, mąka żytnia typ 720 (14,9%), drożdże, sól)</p> <p>Masło extra (10 g) Pomidor bez skóry (80 g)</p> <p>Ser żółty o obniżonej zawartości tłuszczu (50 g: mleko</p>

	<p>pasteryzowane, białka mleka, sól, chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka, annato)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>pasteryzowane, białka mleka, sól, chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka, annato)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>	<p>pasteryzowane, białka mleka, sól, chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka, annato)</p> <p>Herbata z cytryną (250 g: napar herbaty czarnej (98%), cytryna (2%))</p>
	<p>Wartość energetyczna: 1009 kcal Białko: 51,6 g, tłuszcz: 36,3 g, węglowodany: 124,1 g, błonnik: 11 g, cukry proste 41,4 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 18,4 g, sól: 1,4 g</p>	<p>Wartość energetyczna: 1447 kcal Białko: 79,9 g, tłuszcz: 42,2 g, węglowodany: 193,9 g, błonnik: 20,6 g, cukry proste 68,4 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 18,4 g, sól: 2,2 g</p>	<p>Wartość energetyczna: 1967 kcal Białko: 100,9 g, tłuszcz: 49,7 g, węglowodany: 286,6 g, błonnik: 21,4 g, cukry proste 72,8 g, nasycone kwasy tłuszczowe: 27,7 g, sól: 2,9 g</p>