

Jadłospis 06.03.2020

Dieta Mamy – I trymestr

Śniadanie: Płatki owsiane na mleku 200g[1,7], chleb pszenny 40g[1], chleb graham 30g[1], masło 15g[7], jajko got. 1 szt.[3], sałata 15g, pomidor 80g, herbata z sokiem z cytryny 250ml

| | Wartość odżywcza (kcal) | Białko | Tłuszcz | Węglowodany ogółem | Cukry | Sól | Nasycone kw.tł |
|--------|-------------------------|--------|---------|--------------------|-------|-----|----------------|
| 100g | 127,9 | 5,2 | 5,6 | 14,6 | 2,4 | 0,2 | 2,9 |
| Porcja | 537,3 | 21,9 | 23,9 | 61,6 | 10,4 | 1,2 | 12,4 |

II śniadanie: Galaretka owocowa z biszkoptami 1szt.[1,3,7]

| | Wartość odżywcza (kcal) | Białko | Tłuszcz | Węglowodany | Cukry | Sól | Nasycone kw.tł |
|--------|-------------------------|--------|---------|-------------|-------|------|----------------|
| 100g | 138,6 | 2,5 | 1,5 | 29,2 | 16,7 | 0,07 | 0,5 |
| Porcja | 194,1 | 3,5 | 2,2 | 40,9 | 23,5 | 0,1 | 0,7 |

Obiad: Kapuśniak z ziemniakami 300[G,1,7,9], makaron z serem 200g[1,3,7], kompot z jabłek 250ml

| | Wartość odżywcza (kcal) | Białko | Tłuszcz | Węglowodany | Cukry | Sól | Nasycone kw.tł |
|--------|-------------------------|--------|---------|-------------|-------|------|----------------|
| 100g | 114,2 | 4,4 | 1,9 | 20,5 | 4,4 | 0,09 | 0,6 |
| Porcja | 611,4 | 23,8 | 10,5 | 110,2 | 23,7 | 0,5 | 2,3 |

Podwieczorek: Bułka wrocławska 30g[1,3,7], sałatka z mozzarellą, pomidorami i bazylią 70g[7]

| | Wartość odżywcza (kcal) | Białko | Tłuszcz | Węglowodany | Cukry | Sól | Nasycone kw.tł |
|--------|-------------------------|--------|---------|-------------|-------|-----|----------------|
| 100g | 150,6 | 7,1 | 6,9 | 15,5 | 1,8 | 0,5 | 2,3 |
| Porcja | 204,9 | 9,7 | 9,5 | 21,2 | 2,5 | 0,7 | 3,2 |

Kolacja: Chleb pszenny 80g[1], masło 15g[7], galaretka z ryby z jarzynami 1 szt.[4,9,10], herbata z sokiem z cytryny i miodem 250ml

| | Wartość odżywcza (kcal) | Białko | Tłuszcz | Węglowodany | Cukier | Sól | Nasycone kw.tł |
|------|-------------------------|--------|---------|-------------|--------|-----|----------------|
| 100g | 149,3 | 10,4 | 4,3 | 18,0 | 1,2 | 0,4 | 2,55 |

| | odżywcza (kcal) | | | | | | kw.tł |
|--------|-----------------|------|------|------|-----|-----|-------|
| 100g | 156,0 | 10,2 | 4,1 | 20,5 | 1,1 | 0,4 | 2,3 |
| Porcja | 566,6 | 37,2 | 15,1 | 74,6 | 4,3 | 1,8 | 8,7 |

Alergeny występujące w posiłkach :1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 4.Ryby i produkty pochodne 5.Orzeszki ziemne (arachidowe)6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10.Gorzyczka 11. Nasiona sezamu 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki.

Sposób obróbki termicznej: P –parowanie, Piecz –pieczenie, G –gotowanie, D –duszenie, S –smażenie.