

Jadłospis 02.09.2020

Dieta Mamy – I trymestr

Śniadanie: Chleb pszenny 40g[1], chleb graham 30g[1], masło 15g[7], twaróg z zieleniną 60g[7], rzodkiewka 30g, pomidor 80g, kawa z mlekiem 250ml[1,7]

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukier	Sól	Nasycone kw.łł
100g	104,6	5,4	4,2	11,7	4,1	0,2	2,5
Porcja	528,3	27,6	21,3	59,2	21,1	1,2	13,0

II śniadanie: Bułka wrocławska 50g[1,3,7], margaryna miękka 5g[7], kurczak gotowany 30g[1,6,9,10], sałata masłowa 15g, ogórek 50g

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.łł
100g	152,9	6,6	5,3	20,1	1,2	0,8	1,3
Porcja	229,4	10,0	8,0	30,2	1,9	1,2	2,0

Obiad: Barszcz czerwony z ziemniakami 300g[G,1,7,9], ryż z jabłkami i cynamonem 150g[G,D,7], herbata z sokiem z cytryny 250ml

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.łł
100g	132,3	2,6	1,3	28,4	7,8	0,1	0,3
Porcja	608,9	12,1	6,4	131,0	35,9	0,3	1,6

Podwieczorek: Serek homogenizowany waniliowy 150g[7]

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.łł
100g	158	16,8	4,2	13,2	12,9	0,1	2,5
Porcja	237	25,2	6,3	19,9	19,4	0,2	3,8

Kolacja: Chleb pszenny 40g[1], chleb graham 30g[1], masło 15g[7], sałatka makaronowa z szynką drobiową 100g[1,3,7], herbata z sokiem z cytryny 250ml

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukier	Sól	Nasycone kw.łł
100g	264,6	7,9	11,7	32,8	2,2	0,9	4,7
Porcja	516,0	15,5	22,9	64,0	4,4	1,8	9,3

Dieta Mamy – II trymestr

	(kcal)			ogółem			kw.łf
100g	113,3	6,3	4,1	13,3	3,9	0,2	2,4
Porcja	640,7	36,0	23,3	75,3	22,4	1,5	14,0

II śniadanie: Bułka wrocławska 50g[1,3,7], margaryna miękka 5g[7], kurczak gotowany 30g[1,6,9,10], sałata masłowa 15g, ogórek 50g

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.łf
100g	152,9	6,6	5,3	20,1	1,2	0,8	1,3
Porcja	229,4	10,0	8,0	30,2	1,9	1,2	2,0

Obiad: Barszcz czerwony z ziemniakami 350g[G,1,7,9], ryż z jabłkami i cynamonem 200g[G,D,7], herbata z sokiem z cytryny 250ml

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.łf
100g	135,4	2,5	2,4	26,8	6,7	0,1	0,3
Porcja	758,3	14,4	13,8	150,6	38,0	0,3	2,1

Podwieczorek: Serek homogenizowany waniliowy 150g[7]

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.łf
100g	158	16,8	4,2	13,2	12,9	0,1	2,5
Porcja	237	25,2	6,3	19,9	19,4	0,2	3,8

Kolacja: Chleb pszenny 80g[1], chleb graham 30g[1], masło 15g[7], sałatka makaronowa z szynką drobiową 100g[1,3,7], herbata z sokiem z cytryny 250ml

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukier	Sól	Nasycone kw.łf
100g	263,4	8,0	9,9	36,5	1,9	0,9	4,0
Porcja	619,2	18,9	23,4	85,8	4,6	2,3	9,4

Dieta Mamy – okres laktacji

Śniadanie: Chleb pszenny 80g[1], chleb graham 30g[1], masło 15g[7], twaróg z zieleniną 90g[7], pomidor 80g, kawa z mlekiem 250ml[G,1,7]

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.łf
100g	122,7	6,7	4,2	14,8	4,0	0,3	2,5

Porcja	669,2	36,6	23,3	81,1	22,0	1,7	14,0
--------	-------	------	------	------	------	-----	------

II śniadanie: Bułka wrocławska 50g[1,3,7], margaryna miękka 5g[7], kurczak gotowany 30g[1,6,9,10], sałata masłowa 15g, ogórek 50g

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.łł
100g	152,9	6,6	5,3	20,1	1,2	0,8	1,3
Porcja	229,4	10,0	8,0	30,2	1,9	1,2	2,0

Obiad: Barszcz czerwony z ziemniakami 350g[G,1,7,9], ryż z jabłkami i cynamonem 200g[G,D,7], herbata z sokiem z cytryny 250ml

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.łł
100g	135,4	2,5	2,4	26,8	6,7	0,1	0,3
Porcja	758,3	14,4	13,8	150,6	38,0	0,3	2,1

Podwieczorek: Serek homogenizowany waniliowy 150g[7]

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.łł
100g	158	16,8	4,2	13,2	12,9	0,1	2,5
Porcja	237	25,2	6,3	19,9	19,4	0,2	3,8

Kolacja: Chleb pszenny 80g[1], chleb graham 30g[1], masło 15g[7], sałatka makaronowa z szynką drobiową 100g[1,3,7], herbata z sokiem z cytryny 250ml

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.łł
100g	266,9	7,9	9,9	37,2	1,4	0,9	4,0
Porcja	627,3	18,7	23,3	87,6	3,3	2,3	9,4

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. Gorczyca 11. Nasiona sezamu 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki.

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

Z przyczyn niezależnych jadłospis na dany dzień może ulec zmianie