

Jadłospis 12.05.2021

Dieta Mamy – I trymestr

Śniadanie: Chleb pszenny 80g[1], ser żółty 30g[7], masło 15g[7], pomidor 80g, herbata z sokiem z cytryny 250ml

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany ogółem	Cukry	Sól	Nasycone kw.ł
100g	199,3	7,4	9,5	21,7	1,3	0,7	5,8
Porcja	428,5	16,0	20,5	46,8	2,8	1,7	12,6

II śniadanie: Bułka wrocławska 40g[1,7], polędwica sopocka 30g[1,6,7,9], margaryna miękka 5g[7], sałata 15g, ogórek 50g

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.ł
100g	143,3	7,3	5,0	17,7	1,2	0,6	1,3
Porcja	200,7	10,3	7,0	24,8	1,7	0,9	1,9

Obiad: Krupnik z ziemniakami 350g[G,1,9], makaron z jabłkami i cynamonem 200g[G,1,3,7], herbata z sokiem z cytryny 250ml

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.ł
100g	124,5	3,1	2,0	24,5	3,6	0,03	0,3
Porcja	697,2	17,4	11,4	137,2	20,6	0,2	1,7

Podwieczorek: Kasza manna na mleku na gęsto 80g[1,7], mus malinowy 50g

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.ł
100g	160,8	6,2	2,6	30,6	11,0	0,1	1,3
Porcja	209,1	8,1	3,4	39,8	14,3	0,2	1,7

Kolacja: Chleb pszenny 40g[1], chleb graham 30g[1], polędwica drobiowa 30g[1,6,7,9], masło 15g[7], sałatka z pieczonym burakiem i nasionami dyni 70g[Piecz,7], herbata z sokiem z cytryny 250ml

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukier	Sól	Nasycone kw.ł
100g	261,7	11,3	13,2	25,7	2,8	0,7	5,6
Porcja	510,4	22,2	25,8	50,3	5,6	1,4	11,0

Dieta Mamy – II trymestr

	odżywcza (kcal)			ogółem			kw.łf
100g	211,8	9,1	9,6	23,1	1,1	0,9	5,8
Porcja	561,4	24,1	25,6	61,4	2,9	2,5	15,5

II śniadanie: Bułka wrocławska 60g[1,7], polędwica sopocka 30g[1,6,7,9], margaryna miękka 5g[7], sałata 15g, ogórek 50g

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.łf
100g	170,8	7,5	5,0	24,5	1,3	0,8	1,2
Porcja	247,8	10,9	7,3	35,6	1,9	1,3	1,8

Obiad: Krupnik z ziemniakami 350g[G,1,9], makaron z jabłkami i cynamonem 250g[G,1,3,7], herbata z sokiem z cytryny 250ml

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.łf
100g	133,5	3,3	2,2	26,0	4,2	0,04	0,3
Porcja	814,8	20,2	13,9	158,9	25,9	0,3	2,2

Podwieczorek: Kasza manna na mleku na gęsto 100g[1,7], mus malinowy 70g

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.łf
100g	143,4	5,2	2,1	27,8	7,2	0,1	1,1
Porcja	243,8	9	3,7	47,4	12,3	0,2	1,8

Kolacja: Chleb pszenny 40g[1], chleb graham 60g[1], polędwica drobiowa 50g[1,6,7,9], masło 15g[7], sałatka z pieczonym burakiem i nasionami dyni 70g[Piecz,7], herbata z sokiem z cytryny 250ml

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukier	Sól	Nasycone kw.łf
100g	253,7	11,2	12,2	26,2	2,3	0,8	4,5
Porcja	621,7	27,6	30,0	64,2	5,7	2,0	11,1

Dieta Mamy – okres laktacji

Śniadanie: Chleb pszenny 80g[1], chleb graham 30g[1], ser żółty 50g[7], masło 15g[7], pomidor 80g, herbata z sokiem z cytryny 250ml

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany ogółem	Cukry	Sól	Nasycone kw.łf
100g	211,8	9,1	9,6	23,1	1,1	0,9	5,8

Porcja	561,4	24,1	25,6	61,4	2,9	2,5	15,5
--------	-------	------	------	------	-----	-----	------

II śniadanie: Bułka wrocławska 60g[1,7], polędwica sopocka 30g[1,6,7,9], margaryna miękka 5g[7], sałata 15g, ogórek 50g

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.ł
100g	170,8	7,5	5,0	24,5	1,3	0,8	1,2
Porcja	247,8	10,9	7,3	35,6	1,9	1,3	1,8

Obiad: Krupnik z ziemniakami 350g[G,1,9], makaron z jabłkami i cynamonem 250g[G,1,3,7], herbata z sokiem z cytryny 250ml

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.ł
100g	133,5	3,3	2,2	26,0	4,2	0,04	0,3
Porcja	814,8	20,2	13,9	158,9	25,9	0,3	2,2

Podwieczorek: Kasza manna na mleku na gęsto 100g[1,7], mus malinowy 70g

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.ł
100g	143,4	5,2	2,1	27,8	7,2	0,1	1,1
Porcja	243,8	9	3,7	47,4	12,3	0,2	1,8

Kolacja: Chleb pszenny 80g[1], chleb graham 30g[1], polędwica drobiowa 50g[1,6,7,9], masło 15g[7], sałatka z pieczonym burakiem i nasionami dyni 70g[Piecz,7], herbata z sokiem z cytryny 250ml

	Wartość odżywcza (kcal)	Białko	Tłuszcz	Węglowodany	Cukry	Sól	Nasycone kw.ł
100g	257,1	11,1	11,8	28,0	2,2	0,8	4,3
Porcja	655,6	28,5	30,1	71,4	5,8	2,2	11,1

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