

Jadłospisy za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-05 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSĄCZ- KARDIO- 1 Podstawowa | NSACZ- KARDIO- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów | NSĄCZ- KARDIO- 3 Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu |
|-------------------|-----------|--|--|---|
| 2024-04-02 wtorek | Śniadanie | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Płatki jęczmienne na mleku 350 ml (MLE, GLU JECZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 65 g (GLUPSZ, GLU ZYT.) Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g (GLUPSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Połudwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Jabłko 1 szt 1 szt | Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLUPSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Połudwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Jabłko 1 szt 1 szt | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Płatki jęczmienne na mleku 350 ml (MLE, GLU JECZ.) Chleb pszenny 100 g (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE.) Połudwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt |
| | II ŚN | | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLUPSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Ser żółty 30 g (MLE.) Ogórek kiszony 20 g | |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-05 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSĄCZ- KARDIO- 1 Podstawowa | NSACZ- KARDIO- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów | NSĄCZ- KARDIO- 3 Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu |
|-------------------|------------------|---|---|---|
| 2024-04-02 wtorek | Obiad | Fasolowa z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Makaron z serem 350 g (GLU PSZ, MLE.) Sos jogurtowo truskawkowy*b/c 150 g (MLE.) Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml | Dyniowa z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Makaron pełnoziarnisty z serem b/c 350 g (GLU PSZ, MLE.) Sos jogurtowo truskawkowy*b/c 150 g (MLE.) Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml | Dyniowa z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Makaron z serem 350 g (GLU PSZ, MLE.) Sos jogurtowo truskawkowy*b/c 100 g (MLE.) Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml |
| | PD | | Kefir 2% tł 200 ml (MLE.) | |
| | Kolacja | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 65 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 100 g Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami* 60 | Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb pszenny 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 100 g Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami* 60 g (RYB, SEL.) | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb pszenny 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 100 g Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami* 60 g (RYB, SEL.) |
| PN | Mandarynka 2 szt | Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Mandarynka 2 szt | Mandarynka 2 szt | |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-05 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSACZ-KARDIO- 1 Podstawowa | NSACZ-KARDIO- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów | NSACZ-KARDIO- 3 Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu |
|-------------------|-----------|---|--|---|
| 2024-04-02 wtorek | | Wartość energetyczna: 2416.01 kcal; Białko ogółem: 99.35 g; Tłuszcz: 58.33 g; Kw. tł. nasy.: 19.39 g; Węglowodany ogółem: 382.16 g; W tym cukry: 110.09 g; Błonnik pok.: 38.87 g; Sól: 6.21 g; | Wartość energetyczna: 2291.32 kcal; Białko ogółem: 103.39 g; Tłuszcz: 74.46 g; Kw. tł. nasy.: 28.29 g; Węglowodany ogółem: 311.67 g; W tym cukry: 72.52 g; Błonnik pok.: 40.31 g; Sól: 6.60 g; | Wartość energetyczna: 2269.59 kcal; Białko ogółem: 92.35 g; Tłuszcz: 47.16 g; Kw. tł. nasy.: 17.02 g; Węglowodany ogółem: 374.82 g; W tym cukry: 115.17 g; Błonnik pok.: 29.92 g; Sól: 6.10 g; |
| 2024-04-03 środa | Śniadanie | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Płatki owsiane na mleku 350 ml (MLE, GLU OW.) Chleb mieszany pszenno-żytni 65 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pomidor 100 g | Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Pomidor 100 g | Płatki owsiane na mleku 350 ml (MLE, GLU OW.) Chleb pszenny 100 g (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Pomidor 100 g |
| | II ŚN | | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna 80% tł 5 g (MLE.) Twarożek 20 g (MLE.) Rzodkiew biała 20 g | |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-05 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSACZ- KARDIO- 1 Podstawowa | NSACZ- KARDIO- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów | NSACZ- KARDIO- 3 Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu |
|------------------|-------|---|--|--|
| 2024-04-03 środa | Obiad | Zupa z soczewicy i ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 200 g Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 90 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos jarzynowy * 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Cwikła z chrzanem () 150 g (MLE, S02.) Sałatka szwedzka () 150 g (GOR.) Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml | Zupa z soczewicy i ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 200 g Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 90 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos jarzynowy * 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Sałatka szwedzka b/c () 150 g (GOR.) Buraczki gotowane () 150 g Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml | Grysikowa () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 200 g Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 90 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos jarzynowy * 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Buraczki gotowane () 150 g Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml |
| | PD | | Budyń o smaku śmietankowym b/c 150 ml (MLE.) | |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-05 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSACZ- KARDIO- 1 Podstawowa | NSACZ- KARDIO- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów | NSACZ- KARDIO- 3 Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu |
|------------------|---------|--|---|--|
| 2024-04-03 środa | Kolacja | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 65 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Chleb razowy żytnio-pszenno 35 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Brokuł gotowany* 100 g | Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb razowy żytnio-pszenno 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Brokuł gotowany* 100 g | Chleb pszenny 100 g (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Brokuł gotowany* 100 g Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) |
| | PN | Paluch serowy 70 g 1 szt (GLU PSZ, MLE.) | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Paluch serowy 70 g 1 szt (GLU PSZ, MLE.) | Paluch serowy 70 g 1 szt (GLU PSZ, MLE.) |
| | | Wartość energetyczna: 2365.05 kcal; Białko ogółem: 96.31 g; Tłuszcz: 64.36 g; Kw. tł. nasy.: 22.07 g; Węglowodany ogółem: 368.35 g; W tym cukry: 83.35 g; Błonnik pok.: 35.08 g; Sól: 10.79 g; | Wartość energetyczna: 2392.10 kcal; Białko ogółem: 97.24 g; Tłuszcz: 70.10 g; Kw. tł. nasy.: 23.61 g; Węglowodany ogółem: 366.60 g; W tym cukry: 57.82 g; Błonnik pok.: 45.02 g; Sól: 11.18 g; | Wartość energetyczna: 2084.10 kcal; Białko ogółem: 85.05 g; Tłuszcz: 57.02 g; Kw. tł. nasy.: 21.32 g; Węglowodany ogółem: 315.15 g; W tym cukry: 75.03 g; Błonnik pok.: 21.60 g; Sól: 8.25 g; |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-05 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSACZ- KARDIO- 1 Podstawowa | NSACZ- KARDIO- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów | NSACZ- KARDIO- 3 Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu |
|---------------------|-----------|--|---|--|
| 2024-04-04 czwartek | Śniadanie | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Zacierka na mleku 350 ml (GLU PSZ, JAJ, MLE.) Chleb mieszany pszenno-żytni 65 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Chleb razowy żytnio-pszenney 35 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Kiełbasa Krakowska wieprzowa parzona grubo rozdrobiona wędzona w osłonce niejadalnej. 40 g (GOR.) Sałatka jarzynowa (*) 100 g (JAJ, MLE, SEL, GOR.) | Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenney 100 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Kiełbasa Krakowska wieprzowa parzona grubo rozdrobiona wędzona w osłonce niejadalnej. 40 g (GOR.) Sałatka jarzynowa (*) 100 g (JAJ, MLE, SEL, GOR.) | Zacierka na mleku 350 ml (GLU PSZ, JAJ, MLE.) Chleb pszenny 100 g (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Kiełbasa Krakowska wieprzowa parzona grubo rozdrobiona wędzona w osłonce niejadalnej. 40 g (GOR.) Sałatka jarzynowa - dieta (*) 100 g (MLE, SEL.) |
| | II ŚN | | Chleb razowy żytnio-pszenney 30 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Ser żółty 20 g (MLE.) Papryka świeża 20 g | |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-05 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSACZ- KARDIO- 1 Podstawowa | NSACZ- KARDIO- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów | NSACZ- KARDIO- 3 Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu |
|---------------------|---------|---|--|--|
| 2024-04-04 czwartek | Obiad | Barszcz biały z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.) Risotto z mięsem wieprz i warzywami* 400 g (SEL.) Sos pomidorowy 100 ml (GLU PSZ.) Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml Banan 1szt. 1 szt | Barszcz biały z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.) Risotto z mięsem wieprz i warzywami* 400 g (SEL.) Sos pomidorowy 100 ml (GLU PSZ.) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml | Ziemniaczana (bez mleka) () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Risotto z mięsem wieprz i warzywami* 400 g (SEL.) Sos pomidorowy 100 ml (GLU PSZ.) Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml Banan 1szt. 1 szt |
| | PD | | Kefir 2% tł 200 ml (MLE.) | |
| | Kolacja | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb razowy żytnio-pszenny 35 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Chleb mieszany pszenno-żytni 65 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Pasta z twarogu z koperkiem 70 g (MLE.) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g | Pasta z twarogu z koperkiem 70 g (MLE.) Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Pomidor 80 g | Serek homo naturalny 150g 1 szt (MLE.) Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb pszenny 100 g (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Pomidor 80 g |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-05 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSACZ- KARDIO- 1 Podstawowa | NSACZ- KARDIO- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów | NSACZ- KARDIO- 3 Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu |
|---------------------|-----------|---|---|---|
| 2024-04-04 czwartek | PN | Przecier owocowy jabłko-brzoskwini a-twaróg 120g 1 szt (MLE.) | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ. GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt | Przecier owocowy jabłko-brzoskwini a-twaróg 120g 1 szt (MLE.) |
| | | Wartość energetyczna: 2633.53 kcal; Białko ogółem: 98.16 g; Tłuszcz: 72.79 g; Kw. tł. nasy.: 23.53 g; Węglowodany ogółem: 409.70 g; W tym cukry: 124.18 g; Błonnik pok.: 32.07 g; Sól: 6.31 g; | Wartość energetyczna: 2506.55 kcal; Białko ogółem: 102.91 g; Tłuszcz: 89.86 g; Kw. tł. nasy.: 29.23 g; Węglowodany ogółem: 341.63 g; W tym cukry: 41.90 g; Błonnik pok.: 45.52 g; Sól: 7.32 g; | Wartość energetyczna: 2599.95 kcal; Białko ogółem: 102.26 g; Tłuszcz: 65.55 g; Kw. tł. nasy.: 19.80 g; Węglowodany ogółem: 407.20 g; W tym cukry: 120.70 g; Błonnik pok.: 25.65 g; Sól: 5.63 g; |
| 2024-04-05 piątek | Śniadanie | Kakao z mlekiem 250 ml (MLE.) Płatki pszenne na mleku 350 ml (GLU PSZ. MLE.) Chleb mieszany pszenno-żytni 65 g (GLU PSZ. GLU ŻYT.) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 35 g (GLU PSZ. GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Dżem 20 g Mandarynka 1 szt Twarożek 40 g (MLE.) | Kakao z mlekiem b/c 250 ml (MLE.) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ. GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Ser żółty 50 g (MLE.) Mandarynka 1 szt | Kakao z mlekiem 250 ml (MLE.) Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU PSZ. MLE.) Chleb pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Dżem 20 g Mandarynka 1 szt Twarożek 40 g (MLE.) |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-05 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSACZ- KARDIO- 1 Podstawowa | NSACZ- KARDIO- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów | NSACZ- KARDIO- 3 Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu |
|-------------------|-------|---|--|--|
| 2024-04-05 piątek | II ŚN | | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<u>MLE.</u>) Szynka tostowa- drobiowa, średnio rozdrob. 20 g (<u>może zawierać: MLE, GOR.</u>) Ogórek kiszony 20 g | |
| | Obiad | Dyniowa z makaronem* 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane 200 g Ryba smażona (Morszczuk) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>) Sałatka z kapusty czerwonej z olejem () 150 g Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml | Dyniowa z makaronem* 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane 200 g Ryba gotowana (Morszczuk) 90 g (<u>RYB.</u>) Sos koperkowy () 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Sałatka z kapusty czerwonej z olejem () 150 g Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml | Dyniowa z makaronem (bez mleka)* 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane 200 g Ryba gotowana (Morszczuk) 90 g (<u>RYB.</u>) Marchew gotowana z olejem () 150 g Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml |
| | PD | | Podpłomyki b/c 20 g (<u>GLU PSZ, MLE.</u>) | |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-05 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSACZ- KARDIO- 1 Podstawowa | NSACZ- KARDIO- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów | NSACZ- KARDIO- 3 Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu |
|-------------------|---------|---|--|---|
| 2024-04-05 piątek | Kolacja | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 65 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 35 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Pasta z jaj z natką pietruszki - dieta 60 g (JAJ, MLE.) Papryka konserwowa 80 g Sałata zielona 20 g | Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Pasta z jaj z natką pietruszki - dieta 60 g (JAJ, MLE.) Papryka konserwowa 80 g Sałata zielona 20 g | Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb pszenny 100 g (GLU PSZ,) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Pasta z białek z natką pietruszki 60 g (JAJ, MLE.) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g |
| | PN | Drożdżówka mini 50g 50 g (GLU PSZ, JAJ.) | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Paluszki z kminkiem 50 g (GLU PSZ, JAJ, MLE.) | Drożdżówka mini 50g 50 g (GLU PSZ, JAJ.) |
| | | Wartość energetyczna: 2382.92 kcal; Białko ogółem: 94.54 g; Tłuszcz: 75.05 g; Kw. tł. nasy.: 21.49 g; Węglowodany ogółem: 344.08 g; W tym cukry: 90.13 g; Błonnik pok.: 29.77 g; Sól: 6.93 g; | Wartość energetyczna: 2324.33 kcal; Białko ogółem: 100.18 g; Tłuszcz: 86.89 g; Kw. tł. nasy.: 32.48 g; Węglowodany ogółem: 305.16 g; W tym cukry: 41.59 g; Błonnik pok.: 37.01 g; Sól: 10.54 g; | Wartość energetyczna: 2121.93 kcal; Białko ogółem: 92.58 g; Tłuszcz: 59.38 g; Kw. tł. nasy.: 20.31 g; Węglowodany ogółem: 310.63 g; W tym cukry: 80.87 g; Błonnik pok.: 25.10 g; Sól: 6.33 g; |

Oznaczenia wskaźników odż.:

Wartość energetyczna - Wartość energetyczna wg rozp.
1169/2011[kcal],

Białko ogółem - Białko ogółemwg rozp. 1169/2011,

Tłuszcz - Tłuszcz,

Węglowodany ogółem - Węglowodany ogółem,

Sól - Sól,

K - Potas,

Kw. tł. nasy. - Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem,

Błonnik pok. - Błonnik pokarmowy,

- % energii z białka,

Ener. z T - % energii z tłuszczu,

- % energii z węglowodanów,

Ener. z Bł. - % energii z błonnika,

W tym cukry - w tym cukry,

WW - WW,