

Plan żywieniowy: C1. Dieta podstawowa (ciąża, laktacja) 30.09-6.10.2024 rok , Catering Królewicz

Ile dni:	7
Termin rozpoczęcia:	2024-09-30
Posiłki:	1. I śniadanie 2. II śniadanie 3. obiad 4. kolacja 5. posiłek dodatkowy
Przypisana grupa żywieniowa:	Nazwa grupy: brak (grupa) [właściciel: martazm] 1. Mężczyźni (wiek: 31 - 50; liczba: 0) brak
Norma na energię dla podanej grupy:	2200 Kcal
Wybrane posiłki mają zapewnić % dziennego zapotrzebowania według powyższej normy na energię:	100%
Wybrane posiłki mają zapewnić energię na poziomie z:	węglowodanów: 54%, białka: 19%, tłuszczów: 27%

Jadłospis

Dzień: 1 - Poniedziałek, 2024-09-30				
I śniadanie	II śniadanie	obiad	kolacja	posiłek dodatkowy
<p>1. Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 3%</p> <p>2. Zupa mleczna z płatkami gryczanymi 350.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%, Płatki gryczane S 16%</p> <p>3. Warzywa: pomidor, sałata (1) 60.00g składniki: Sałata 50%, Pomidor 50%</p> <p>4. K# chleb śląski, pszenno-żytni 30.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól]</p> <p>5. K# kajzerka 100.00g [składniki: mąka pszenna typ 550, woda, drożdże, sól, cukier, margaryna, preparat enzymatyczny (mąka pszenna, kwas askorbinowy, enzymy, aminokwasy)]</p> <p>6. K# tłuszcz roślinny do smarowania 15.00g [składniki: Woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy z pierwszego tłoczenia - 25%, palmowy, kokosowy), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, polirycynooleinian poliglicerolu), masło (0,5%), sól</p>	<p>1. Rv płatki jaglane na wodzie z dodatkiem śliwki 250.00g składniki: Woda wodociągowa 67%, Śliwki 17%, Płatki jaglane 17%</p>	<p>1. K# kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanka kompotowa bez pestki 15% [składniki: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki połówki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka]</p> <p>2. K# zupa warzywna z ciecierzycą+ 250.00g składniki: Woda wodociągowa 65%, k#Mieszanka włoszczyzna 3-składnikowa 12% [składniki: składniki w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], Cukinia 10%, Ciecierzycza w puszcze 8%, k# Śmietana 12% Krasnystaw 2% [składniki: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej], Olej rzepakowy uniwersalny 2%, Koper ogrodowy 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Przyprawa curry PRYMAT 0%</p> <p>3. Kasza orkiszowa ugotowana do zupy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 70%, Kasza orkiszowa S 30%</p> <p>4. #placki ziemniaczane 200.00g składniki: Ziemniaki średnio 76%, Olej rzepakowy uniwersalny 14%, Mąka pszenna typ 500 8%, Jaja</p>	<p>1. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych]</p> <p>2. Warzywa: ogórek, sałata (2) 60.00g składniki: Sałata 50%, Ogórek 50%</p> <p>3. K# chleb śląski, pszenno-żytni 150.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól]</p> <p>4. K# tłuszcz roślinny do smarowania 15.00g [składniki: Woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy z pierwszego tłoczenia - 25%, palmowy, kokosowy), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, polirycynooleinian poliglicerolu), masło (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).]</p> <p>5. K# pasta drobiowa pietruszkowa 80.00g składniki: Kurczak tuszka 57%, Pietruszka korzeń 29%, k# Jogurt naturalny Krasnystaw 7% [składniki: mleko, mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych], Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Pietruszka liście</p>	<p>1. K#k kasza orkiszowa z wędliną i dodatkami 150.00g składniki: Woda wodociągowa 35%, Marchew 30%, Kasza orkiszowa S 15%, k#w Szynkowa dębowa drobiowa 15% [składniki: Mięso z kurczaka 82%, woda, sól, aromaty, cukier, stabilizatory: difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu, przyprawy naturalne, karagen, białko wieprzowe, azotyn sodu], Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Pietruszka liście 1%, Sól biała 0%</p>

<p>(0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).]</p> <p>7. K#w szynkowa z kurczakiem 40.00g [składniki: mięso z kurczaka (45%), woda, skórki wieprzowe, skrobia, sól, błonnik bambusowy, E451, E450, E452, błonnik pszenny bezglutenowy, E407, aromaty, ekstrakty przypraw (z selerem), E621, E250, może zawierać gluten, soję, gorczycę, mleko]</p> <p>8. Ser hit ryki 30.00g [składniki: mleko pasteryzowane, sól, czyste kultury bakterii, podpuszczka, chlorek wapnia – stabilizator, annato – barwnik, lizozym (z białka jaja kurzego) – substancja konserwująca.]</p>		<p>kurze cafe 3%</p> <p>5. K# sos pieczarkowy 150.00g składniki: Woda wodociągowa 72%, Pieczarka uprawna świeża 10%, k# Śmietana 12% Krasnystaw 7% [składniki: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej], Masło ekstra 7%, Mąka pszenna typ 500 5%</p> <p>6. # kapusta duszona na ciepło 150.00g składniki: Kapusta biała 90%, Olej rzepakowy uniwersalny 5%, Cebula 5%</p>	<p>3%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p>	
---	--	---	---	--

Dzień: 2 - Wtorek, 2024-10-01

I śniadanie	II śniadanie	obiad	kolacja	posiłek dodatkowy
<p>1. Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 3%</p> <p>2. Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%, Płatki owsiane 16%</p> <p>3. Warzywa: pomidor, sałata (1) 60.00g składniki: Sałata 50%, Pomidor 50%</p> <p>4. K# chleb śląski, pszenno-żytni 30.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól]</p> <p>5. K# kajzerka 100.00g [składniki: mąka pszenna typ 550, woda, drożdże, sól, cukier, margaryna, preparat enzymatyczny (mąka pszenna, kwas askorbinowy, enzymy, aminokwasy)]</p> <p>6. K# tłuszcz roślinny do smarowania 15.00g [składniki: Woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy z pierwszego tłoczenia - 25%, palmowy, kokosowy), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów</p>	<p>1. Arbuz 200.00g</p>	<p>1. K# kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanka kompotowa bez pestki 15% [składniki: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki połówki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka]</p> <p>2. K# zupa pomidorowa + 250.00g składniki: Woda wodociągowa 56%, k#Mieszanka włoszczyzna 3-składnikowa 18% [składniki: składniki w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], Passata S 12%, Kurczak tuszka 8%, Koncentrat pomidorowy 30% 4%, k# Śmietana 12% Krasnystaw 2% [składniki: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej], Sól biała 0%</p> <p>3. K# makaron świderki/kolanka ozdobne lubella catering ugotowany 100.00g składniki: Woda wodociągowa 55%, k# Makaron świderki/kolanka ozdobne Lubella Catering 45% [składniki: mąka z pszenicy durum]</p> <p>4. Rw schab rozbity, opanierowany i pieczony w</p>	<p>1. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych]</p> <p>2. Warzywa: ogórek, sałata (2) 60.00g składniki: Sałata 50%, Ogórek 50%</p> <p>3. K# chleb śląski, pszenno-żytni 150.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól]</p> <p>4. K# tłuszcz roślinny do smarowania 15.00g [składniki: Woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy z pierwszego tłoczenia - 25%, palmowy, kokosowy), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, polirycynooleinian poliglicerolu), masło (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).]</p> <p>5. Rw galaretka z jajkiem i brokułami 150.00g składniki: Woda wodociągowa 47%, Brokuły 20%, Jaja gotowane IZZ 17%, # Majonez Dekoracyjny Winiary 7% [składniki: Olej rzepakowy, żółtko jaja 6,0%,</p>	<p>1. K# jogurt naturalny krasnystaw 150.00g [składniki: mleko, mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych]</p>

<p>tłuszczowych, polirycynooleinian poliglicerolu), masło (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).]</p> <p>7. K# serek wiejski krasnystaw 100.00g [składniki: twaróg ziarnisty, śmietanka, sól]</p> <p>8. K#w szynka biała rzeźnika 30.00g [składniki: mięso wieprzowe 85%, woda, stabilizatory: E451, E450,E331, wzmacniacz smaku E621, sub. zagęszczająca E407a białko wieprzowe, białka mleka, przeciwutleniacz E316, sól, maltodekstryna, aromat, aromat dymu wędzarniczego, przyprawy, skrobia, przeciwutleniacz E306, laktoza, sub. konserwująca E250, może zawierać zboża zawierające gluten, soję, gorczycę, seler]</p>		<p>piecu 130.00g składniki: Schab wieprzowy bez kości 67%, # bułka tarta 15% [składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól], Olej rzepakowy uniwersalny 10%, Jaja kurze café 8%</p> <p>5. Rw marchewka z groszkiem gotowana 150.00g składniki: Marchew 64%, Groszek zielony konserwowy bez zalewy 30%, Olej rzepakowy uniwersalny 5%, Mąka pszenna typ 500 1%</p> <p>6. Rw ziemniaki duszone 200.00g składniki: Ziemniaki średnio 80%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 20%</p>	<p>ocet, mu szarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy, przeciwutleniacz (e385), regulator kwasowości (kwas cytrynowy).], Marchew 3%, Pietruszka korzeń 3%, Pietruszka liście 1%, Żelatyna wołowa 1%</p> <p>6. K#w szynkowa z kurczakiem 30.00g [składniki: mięso z kurczaka (45%), woda, skórki wieprzowe, skrobia, sól, błonnik bambusowy, E451, E450, E452, błonnik pszenny bezglutenowy, E407, aromaty, ekstrakty przypraw (z selerem), E621, E250, może zawierać gluten, soję, gorczycę, mleko]</p>	
---	--	--	---	--

Dzień: 3 - Środa, 2024-10-02

I śniadanie	II śniadanie	obiad	kolacja	posiłek dodatkowy
<p>1. Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 3%</p> <p>2. Zupa mleczna z kaszą orkiszową 350.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%, Kasza orkiszowa S 16%</p> <p>3. Warzywa: ogórek kwaszony, sałata (5) 60.00g składniki: Sałata 50%, Ogórek kwaszony 50%</p> <p>4. K# chleb śląski, pszenno-żytni 30.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól]</p> <p>5. K# kajzerka 100.00g [składniki: mąka pszenna typ 550, woda, drożdże, sól, cukier, margaryna, preparat enzymatyczny (mąka pszenna, kwas askorbinowy, enzymy, aminokwasy)]</p> <p>6. K# tłuszcz roślinny do smarowania 15.00g [składniki:</p>	<p>1. Gruszka 130.00g składniki: Gruszka 100%</p>	<p>1. K# kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanka kompotowa bez pestki 15% [składniki: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki połówki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka]</p> <p>2. K# zupa szpinakowa z jajkiem 350.00g składniki: Woda wodociągowa 49%, Ziemniaki późne 14%, Szpinak mrożony 11%, k#Mieszanka włoszczyzna 3-składnikowa 11% [składniki: składniki w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], Jaja gotowane IZZ 7%, Kurczak tuszka 6%, k# Śmietana 12% Krasnystaw 1% [składniki: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej], Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%, #koperek suszony Prymat 0% [składniki: koperek suszony]</p> <p>3. Rw pulpety drobiowe pieczone 130.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry</p>	<p>1. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych]</p> <p>2. Warzywa: pomidor, sałata (1) 60.00g składniki: Sałata 50%, Pomidor 50%</p> <p>3. K# chleb śląski, pszenno-żytni 150.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól]</p> <p>4. K# tłuszcz roślinny do smarowania 15.00g [składniki: Woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy z pierwszego tłoczenia - 25%, palmowy, kokosowy), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, polirycynooleinian poliglicerolu), masło (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).]</p> <p>5. K# pasta z dorsza - paprykarz 100.00g składniki: Dorsz mrożony 25%, Woda</p>	<p>1. K#k makaron na zimno z mozzarellą 200.00g składniki: Woda wodociągowa 50%, k# Makaron świderki/kolanka ozdobne Lubella Catering 10% [składniki: mąka z pszenicy durum], p# ser mozzarella w solance 10% [składniki: mleko pasteryzowane krowie, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka wegetariańska], Ogórek kwaszony 10%, Ogórek 9%, k# Jogurt naturalny Krasnystaw 8% [składniki: mleko, mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych], Olej rzepakowy uniwersalny 1%, Pietruszka liście 0%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p>

<p>Woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy z pierwszego tłoczenia - 25%, palmowy, kokosowy), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, polirycynooleinian poliglicerolu), masło (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).]</p> <p>7. Ser hit ryki 30.00g [składniki: mleko pasteryzowane, sól, czyste kultury bakterii, podpuszczka, chlorek wapnia – stabilizator, annato – barwnik, lizozym (z białka jaja kurzego) – substancja konserwująca.]</p> <p>8. K# dżem śliwkowy 25.00g [składniki: Brzoskwinie (40%), cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, substancja zagęszczająca - guma guar, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, substancja konserwująca - sorbinian potasu, aromat]</p>		<p>75%, Bułka tarta 9%, Olej rzepakowy uniwersalny 9%, Jaja kurze cafe 7%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p> <p>4. Kasza orkiszowa ugotowana 150.00g składniki: Woda wodociągowa 70%, Kasza orkiszowa S 30%</p> <p>5. K# sos lubczykowy 150.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, Mąka pszenna typ 500 5%, k# Śmietana 12% Krasnystaw 5% [składniki: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej], Lubczyk świeży 3%, Olej rzepakowy uniwersalny 2%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p> <p>6. K# surówka z kapusty pekińskiej 200.00g składniki: Kapusta pekińska 35%, Marchew 23%, Kukurydza konserwowa 15%, Jabłko 10%, Ogórek kwaszony 10%, k# Jogurt naturalny typu greckiego 5% [składniki: mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych], Olej rzepakowy uniwersalny 2%, Ocet jabłkowym 6% 0%, Pietruszka liście 0%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p>	<p>wodociągowa 25%, Marchew 25%, Płatki ryżowe S 12%, Koncentrat pomidorowy 30% 6%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Koper ogrodowy 2%, Sól biała 0%</p>	
Dzień: 4 - Czwartek, 2024-10-03				
I śniadanie	II śniadanie	obiad	kolacja	posiłek dodatkowy
<p>1. Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 3%</p> <p>2. Zupa mleczna z brązowym ryżem 350.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%, Ryż brązowy 16%</p> <p>3. Warzywa: ogórek, sałata (2) 60.00g składniki: Sałata 50%, Ogórek 50%</p> <p>4. K# chleb śląski, pszenno-żytni 50.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól]</p> <p>5. K# kajzerka 100.00g [składniki: mąka pszenna typ 550, woda, drożdże, sól, cukier, margaryna, preparat enzymatyczny (mąka pszenna,</p>	<p>1. Brzoskwinia 80.00g</p>	<p>1. K# kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanka kompotowa bez pestki 15% [składniki: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki połówki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka]</p> <p>2. K# zupa dyniowa z czerwoną soczewicą 350.00g składniki: Woda wodociągowa 51%, k#Mieszanka włoszczyzna 3-składnikowa 17% [składniki: składniki w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], Dynia 14%, Kurczak tuszka 9%, Soczewica czerwona nasiona suche 4%, Papryka czerwona 3%, k# Śmietana 12% Krasnystaw 1% [składniki: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji</p>	<p>1. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych]</p> <p>2. Warzywa: pomidor, sałata (1) 60.00g składniki: Sałata 50%, Pomidor 50%</p> <p>3. K# chleb śląski, pszenno-żytni 150.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól]</p> <p>4. K# tłuszcz roślinny do smarowania 15.00g [składniki: Woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy z pierwszego tłoczenia - 25%, palmowy, kokosowy), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, polirycynooleinian poliglicerolu), masło (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator</p>	<p>1. K# jogurt naturalny typu greckiego 150.00g [składniki: mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych]</p>

<p>kwask askorbinowy, enzymy, aminokwasy)]</p> <p>6. K# tłuszcz roślinny do smarowania 15.00g [składniki: Woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy z pierwszego tłoczenia - 25%, palmowy, kokosowy), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, polirycynooleinian poliglicerolu), masło (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).]</p> <p>7. K# twaróg (chudy) z natką pietruszki 50.00g składniki: #k Ser twarogowy chudy 58%, k# Jogurt naturalny typu greckiego 30% [składniki: mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych], Olej rzepakowy uniwersalny 8%, Pietruszka liście 3%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p> <p>8. K#w łopatką konserwowa 30.00g [składniki: mięso wieprzowe 72%, woda, białko sojowe, E451, błonnik pszenny bezglutenowy, E407, glukoza, białko zwierzęce wieprzowe, E301, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy naturalne i ich ekstrakty, E621, hydrolizat białka sojowego, aromat, maltodekstryna, E262, E327, witamina c, E250, może zawierać gluten, gorczycę, seler, mleko]</p>		<p>mlekowej], Koncentrat pomidorowy 30% 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p> <p>3. Ziemniaki gotowane bez soli 250.00g składniki: #ziemniaki 100% [składniki: ziemniaki]</p> <p>4. Jaja sadzone 2016 100.00g składniki: Jaja kurze całe 91%, Olej rzepakowy uniwersalny 9%</p> <p>5. K# surówka z buraków gotowanych 200.00g składniki: Burak 50%, Marchew 23%, Jabłko 10%, Ogórek kwaszony 10%, k# Jogurt naturalny typu greckiego 5% [składniki: mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych], Olej rzepakowy uniwersalny 2%, Ocet jabłkowym 6% 0%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p> <p>6. K# sos chrzanowy 150.00g składniki: Woda wodociągowa 74%, Masło ekstra 10%, k# Śmietana 12% Krasnystaw 7% [składniki: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej], Chrzan 5%, Mąka pszenna typ 500 5%</p>	<p>kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).]</p> <p>5. # domowy paszтет drobiowy z warzywami 80.00g składniki: Kurczak tuszka 63%, Marchew 13%, Seler korzeniowy 8%, Pietruszka korzeń 8%, Jaja kurze całe 8%</p>	
---	--	--	--	--

Dzień: 5 - Piątek, 2024-10-04

I śniadanie	II śniadanie	obiad	kolacja	posiłek dodatkowy
<p>1. Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 3%</p> <p>2. Zupa mleczna z kaszą manną 350.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 92%, Kasza manna 8%</p> <p>3. Warzywa: pomidor, sałata 60.00g składniki: Sałata 50%, Pomidor 50%</p>	<p>1. Berlisso wiśniowe 170.00g składniki: Woda wodociągowa 35%, Banan 29%, Wiśnie mrożone bez pestek HORTEX 18%, Ryż Basmati Kupiec 18%</p>	<p>1. K# kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanka kompotowa bez pestki 15% [składniki: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki połówki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka]</p> <p>2. K# zupa kapuśniak na kiszzonej kapuście 350.00g składniki: Woda wodociągowa 47%, Ziemniaki późne 14%, Kapusta kwaszona 14%, k#Mieszanka włoszczyzna</p>	<p>1. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych]</p> <p>2. Warzywa: ogórek kwaszony, sałata (5) 60.00g składniki: Sałata 50%, Ogórek kwaszony 50%</p> <p>3. K# chleb śląski, pszenno-żytni 150.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól]</p> <p>4. K# tłuszcz roślinny do</p>	<p>1. K#k kasza gryczana z dodatkiem sera light 150.00g składniki: Woda wodociągowa 35%, Ogórek 30%, Kasza gryczana 15%, Ser Hit Ryki 15% [składniki: mleko pasteryzowane, sól, czyste kultury bakterii, podpuszczka, chlorek wapnia – stabilizator, annato – barwnik, lizozym (z białka jaja kurzego) – substancja konserwująca.], Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Pietruszka liście 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny</p>

<p>4. K# chleb śląski, pszenno-żytni 30.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól]</p> <p>5. K# bułka grahamka 100.00g [składniki: mąka pszenna typ 550, mąka graham typ 1850, woda, drożdże, sól, cukier, margaryna, preparat enzymatyczny (mąka pszenna, kwas askorbinowy, enzymy, aminokwasy)]</p> <p>6. K# tłuszcz roślinny do smarowania 15.00g [składniki: Woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy z pierwszego tłoczenia - 25%, palmowy, kokosowy), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, polirycynoleinian poliglicerolu), masło (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).]</p> <p>7. K# pasta jajeczna na jogurcie 100.00g składniki: Jaja gotowane IZZ 92%, k# Jogurt naturalny Krasnystaw 8% [składniki: mleko, mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych], Sól biała 0%</p>		<p>3-składnikowa 14% [składniki: składniki w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], Kurczak tuszka 9%, k# Śmietana 12% Krasnystaw 1% [składniki: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej], Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p> <p>3. Rw ziemniaki duszone 2 z koprem 150.00g składniki: Ziemniaki średnio 90%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 8%, Olej rzepakowy uniwersalny 2%, #koperek suszony Prymat 0% [składniki: koperek suszony]</p> <p>4. Ryba zapiekana z serem 150.00g składniki: Dorsz mrożony 53%, p# Ser Mozzarella light 25% [składniki: częściowo odtłuszczone mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, składniki zalewy: woda, sól], Olej rzepakowy uniwersalny 9%, Jaja kurze całe 9%, Cytryna 3%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</p> <p>5. K# surówka z kapusty białej z kukurydzą 200.00g składniki: Kapusta biała 35%, Marchew 23%, Kukurydza konserwowa 15%, Jabłko 10%, Ogórek kwaszony 10%, k# Jogurt naturalny typu greckiego 5% [składniki: mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych], Olej rzepakowy uniwersalny 2%, Ocet jabłkowym 6% 0%, Pietruszka liście 0%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p>	<p>smarowania 15.00g [składniki: Woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy z pierwszego tłoczenia - 25%, palmowy, kokosowy), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, polirycynoleinian poliglicerolu), masło (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).]</p> <p>5. K# pasta z makreli z marchewką i twarogiem 100.00g składniki: Filety z makreli w sosie pomidorowym GRAAL 47% [składniki: Składniki filety z makreli 60% (ryba Scomber Scombrus (SS) lub Scomber Japonicus (SJ)), obszar połowu: Północno-Wschodni Atlantyk FAO 27 lub Środkowo-Wschodni Atlantyk FAO 34 lub Ocean Spokojny FAO 61, kategoria narzędzia połowowego: włoki pelagiczne (OTM) lub sieci stawne (kotwiczone) (GNS) lub okrężnice (PS)], sos pomidorowy (40%) - woda, koncentrat pomidorowy (10%), cukier, olej rzepakowy, skrobia modyfikowana, ocet spirytusowy, sól, pomidory w proszku, cebula suszona, ekstrakt przypraw (pieprz, ziele angielskie, pietruszka, seler, goździk, chilli), przyprawy, substancje zagęszczające (guma guar, guma ksantanowa), ekstrakt papryki], Marchew 35%, k# Ser twarogowy chudy 16% [składniki: mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych], Koper ogrodowy 1%</p>	MIELONY 0%
---	--	---	--	------------

Dzień: 6 - Sobota, 2024-10-05

I śniadanie	II śniadanie	obiad	kolacja	posiłek dodatkowy
<p>1. Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 3%</p> <p>2. Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5%</p>	<p>1. Arbuza 150.00g</p>	<p>1. K# kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanka kompotowa bez pestki 15% [składniki: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki połówki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka]</p> <p>2. K# zupa koperkowa 350.00g</p>	<p>1. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych]</p> <p>2. Warzywa: ogórek, sałata (2) 60.00g składniki: Sałata 50%, Ogórek 50%</p> <p>3. K# chleb śląski, pszenno-</p>	<p>1. K# jogurt naturalny typu greckiego 150.00g [składniki: mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych]</p>

<p>tłuszczu 84%, Płatki owsiane 16%</p> <p>3. Warzywa: pomidor, sałata (1) 60.00g składniki: Sałata 50%, Pomidor 50%</p> <p>4. K# chleb śląski, pszenno-żytni 30.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól]</p> <p>5. K# kajzerka 100.00g [składniki: mąka pszenna typ 550, woda, drożdże, sól, cukier, margaryna, preparat enzymatyczny (mąka pszenna, kwas askorbinowy, enzymy, aminokwasy)]</p> <p>6. K# tłuszcz roślinny do smarowania 15.00g [składniki: Woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy z pierwszego tłoczenia - 25%, palmowy, kokosowy), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, polirycynooleinian poliglicerolu), masło (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).]</p> <p>7. K#w szynkowa dębowa drobiowa 60.00g [składniki: Mięso z kurczaka 82%, woda, sól, aromaty, cukier, stabilizatory: difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu, przyprawy naturalne, karagen, białko wieprzowe, azotyn sodu]</p> <p>8. K# dżem brzoskwinowy 25.00g [składniki: Brzoskwinie (40%), cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, substancja zagęszczająca - guma guar, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, substancja konserwująca - sorbinian potasu, aromat]</p>		<p>składniki: Woda wodociągowa 58%, k#Mieszanka włoszczyzna 3-składnikowa 16% [składniki: składniki w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], Ziemniaki późne 14%, Kurczak tuszka 9%, k# Jogurt naturalny Krasnystaw 3% [składniki: mleko, mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych], Koper ogrodowy 1%, Sól biała 0%</p> <p>3. K# makaron świderki/kolanka ozdobne lubella catering ugotowany 300.00g składniki: Woda wodociągowa 55%, k# Makaron świderki/kolanka ozdobne Lubella Catering 45% [składniki: mąka z pszenicy durum]</p> <p>4. K# sos szpinakowy z kurczakiem 250.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 36%, Szpinak 20%, Woda wodociągowa 17%, k#Mieszanka włoszczyzna 3-składnikowa 12% [składniki: składniki w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], k# Śmietana 12% Krasnystaw 8% [składniki: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej], Olej rzepakowy uniwersalny 6%, Mąka pszenna typ 550 1%, Koper ogrodowy 0%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p> <p>5. R w fasolka szparagowa gotowana 130.00g składniki: Fasolka szparagowa mrożona 97%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%</p>	<p>żytni 150.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól]</p> <p>4. K# tłuszcz roślinny do smarowania 15.00g [składniki: Woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy z pierwszego tłoczenia - 25%, palmowy, kokosowy), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, polirycynooleinian poliglicerolu), masło (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).]</p> <p>5. Ser hit ryki 30.00g [składniki: mleko pasteryzowane, sól, czyste kultury bakterii, podpuszczka, chlorek wapnia – stabilizator, annato – barwnik, lizozym (z białka jaja kurzego) – substancja konserwująca.]</p> <p>6. K# sałatka ziemniaczana z wędliną 150.00g składniki: Ziemniaki średnio 37%, Marchew 17%, k#w Szynka biała rzeźnika 15% [składniki: mięso wieprzowe 85%, woda, stabilizatory: E451, E450,E331, wzmacniacz smaku E621, sub. zagęszczająca E407a białko wieprzowe, białka mleka, przeciwutleniacz E316, sól, maltodekstryna, aromat, aromat dymu wędzarniczego, przyprawy, skrobia, przeciwutleniacz E306, laktoza, sub. konserwująca E250, może zawierać zboża zawierające gluten, soję, gorczycę, seler], Seler korzeniowy 10%, Pietruszka korzeń 10%, Majonez dekoracyjny WINIARY 10%, Pietruszka liście 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p>	
---	--	--	---	--

Dzień: 7 - Niedziela, 2024-10-06

I śniadanie	II śniadanie	obiad	kolacja	posiłek dodatkowy
<ol style="list-style-type: none"> Kawa zbożowa z mlekiem, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 3% Zupa mleczna z kaszą orkiszową 350.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%, Kasza orkiszowa S 16% Warzywa: pomidor, sałata (1) 60.00g składniki: Sałata 50%, Pomidor 50% K# chleb śląski, pszenno-żytni 130.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól] Rw jajecznica 100.00g składniki: Jaja kurze całe 95%, Masło ekstra 3%, Szczypiorek 2% K# tłuszcz roślinny do smarowania 15.00g [składniki: Woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy z pierwszego tłoczenia - 25%, palmowy, kokosowy), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, polirycynooleinian poliglicerolu), masło (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).] 	<ol style="list-style-type: none"> Banan 120.00g składniki: Banan 100% 	<ol style="list-style-type: none"> K# kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanka kompotowa bez pestki 15% [składniki: owoce w zmiennych proporcjach: śliwki połówki, aronia, porzeczka czerwona, agrest, truskawka] K# rosół świąteczny 250.00g składniki: Woda wodociągowa 52%, Kurczak tuszka 20%, Marchew 12%, Pietruszka korzeń 8%, Seler korzeniowy 4%, Por 4%, Pietruszka liście 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0% K# makaron nitka ugotowany do zupy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 63%, k# Makaron nitki cięte Lubella Catering 37% [składniki: mąka z pszenicy durum] Ziemniaki gotowane bez soli 250.00g składniki: #ziemniaki 100% [składniki: ziemniaki] Surówka z marchwi 200.00g składniki: Marchew 75%, Jabłko 23%, Olej rzepakowy uniwersalny 2%, Ocet jabłkowym 6% 0%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0% K#o duszona roladka drobiowa z włoszczyzną 150.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 85%, k#Mieszanka włoszczyzna 3-składnikowa 13% [składniki: składniki w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], Olej rzepakowy uniwersalny 2% K# sos pietruszkowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 80%, k# Śmietana 12% Krasnystaw 7% [składniki: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej], Masło ekstra 7%, Mąka pszenna typ 500 5%, Pietruszka liście 2% 	<ol style="list-style-type: none"> Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych] Warzywa: ogórek kwaszony, sałata (5) 60.00g składniki: Sałata 50%, Ogórek kwaszony 50% K# chleb śląski, pszenno-żytni 150.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól] K# tłuszcz roślinny do smarowania 15.00g [składniki: Woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy z pierwszego tłoczenia - 25%, palmowy, kokosowy), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, polirycynooleinian poliglicerolu), masło (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).] K#w szynkowa z kurczakiem 40.00g [składniki: mięso z kurczaka (45%), woda, skórki wieprzowe, skrobia, sól, błonnik bambusowy, E451, E450, E452, błonnik pszenny bezglutenowy, E407, aromaty, ekstrakty przypraw (z selerem), E621, E250, może zawierać gluten, soję, gorczycę, mleko] K# ser twarogowy chudy 40.00g [składniki: mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych] 	<ol style="list-style-type: none"> K# serek homogenizowany naturalny 150.00g [składniki: mleko, śmietanka, kultury bakterii mlekowych]

Wartość odżywcza na dzień: 1 (Poniedziałek), 2024-09-30

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji						
Wartość energetyczna [kcal]	10%	NAN	776.3	155.5	767.4	502.3	140.3	2341.9	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	3273.3	659.1	3198.3	2114.8	586.5	9832.2	0
Białko [g]	10%	NAN	38.8	4.8	13.9	21.1	5.7	84.4	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	18.7	1.3	46.9	15.4	6.4	88.8	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	7.8	0.2	9	3.5	0.6	21.3	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	NAN	2.4	0	22.9	4.8	3.1	33.5	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	NAN	3.2	0	11.4	4.9	1.6	21.3	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	14.1	0	41.3	30.8	0	86.3	29
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	116.09	31.31	76.93	70.43	16.58	311.36	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	17.18	3.52	11.09	4.51	2.73	39.05	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	5.79	0.6	9.07	1.46	3.38	20.32	0
% energii z białka	10%	19	-	-	-	-	-	-	14.58
% energii z tłuszczu	10%	27	-	-	-	-	-	-	30.66
% energii z węglowodanów	10%	54	-	-	-	-	-	-	54.75
Sód [mg]	10%	NAN	1348.63	2.78	95.58	843.2	234.33	2524.53	0
Potas [mg]	10%	NAN	510.9	78.11	1023.15	291.86	123.61	2027.66	0
Wapń [mg]	10%	NAN	351.46	9.27	112.1	31.34	18.21	522.4	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	285.47	7.51	173.21	106.37	14.09	586.66	0
Magnez [mg]	10%	NAN	39.78	4.22	61.01	21.27	7.83	134.13	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	0.73	0.31	2.07	1.22	0.31	4.65	0
Witamina A [μg]	25%	NAN	10.45	1.62	67.56	15.48	3.14	98.27	0
Witamina D [μg]	10%	NAN	1.04	0	0.42	1.62	0	3.09	0
witamina E [mg]	30%	NAN	1.92	0.25	9.37	2.76	1.31	15.63	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.11	0.01	0.22	0.07	0.02	0.45	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	0.48	0.01	0.25	0.12	0.02	0.9	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	0.57	0.17	3.18	3.17	0.18	7.3	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	6.27	0.97	40.53	9.28	1.88	58.96	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	NAN	3.74	0	0.26	2.34	0.65	6.31	0

Wartość odżywcza na dzień: 2 (Wtorek), 2024-10-01

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji						
Wartość energetyczna [kcal]	10%	NAN	803.9	65.3	763.5	527.7	78.8	2239.4	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	3387.5	277.2	3204.2	2219.4	331.6	9420.1	0
Białko [g]	10%	NAN	39.8	1	35.5	20.7	5.5	102.7	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	21	0.1	29.3	17.9	2.7	71.3	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	8.5	0	5.4	3.5	1.7	19.2	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	NAN	3.7	0	11.9	2.2	0	18	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	NAN	4.7	0	6.3	3.3	0	14.4	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	14.1	0	48.9	63.4	0	126.5	42
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	116.67	15.12	93.47	71.47	8.1	304.85	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	17.99	13.68	17.72	4.52	7.55	61.48	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	5.99	0.54	8.27	1.61	0	16.42	0
% energii z białka	10%	19	-	-	-	-	-	-	17.78
% energii z tłuszczu	10%	27	-	-	-	-	-	-	24.44
% energii z węglowodanów	10%	54	-	-	-	-	-	-	57.78
Sód [mg]	10%	NAN	1297.72	1.8	373.92	1105.89	54	2833.34	0
Potas [mg]	10%	NAN	701.92	234	1144.06	241.29	0	2321.28	0
Wapń [mg]	10%	NAN	378.68	10.8	114.82	44.34	0	548.65	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	503.7	16.2	233.11	72.8	0	825.82	0
Magnez [mg]	10%	NAN	104.8	3.6	74.75	18.2	0	201.36	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	2.7	0.36	2.76	1.26	0	7.08	0
Witamina A [μg]	25%	NAN	10.45	15	44.97	27.88	0	98.3	0
Witamina D [μg]	10%	NAN	1.04	0	0.43	1.31	0	2.79	0
witamina E [mg]	30%	NAN	2.63	0.13	4.59	2.09	0	9.45	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.32	0.12	0.23	0.05	0	0.74	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	0.55	0.03	0.28	0.16	0	1.04	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	0.99	0.34	4.23	0.39	0	5.96	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	6.27	9	14.25	16.72	0	46.25	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	NAN	3.6	0	1.03	3.07	0.15	7.08	0

Wartość odżywcza na dzień: 3 (Środa), 2024-10-02

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji						
Wartość energetyczna [kcal]	10%	NAN	761.7	67.3	659.8	499	142.9	2131	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	3212	284.8	2765.9	2104.5	599.4	8966.8	0
Białko [g]	10%	NAN	35.5	0.7	38.6	17.7	6.5	99.1	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	17.3	0.2	26.7	12.4	6.3	63.1	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	7.5	0	4.4	2.5	2.6	17.1	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	NAN	2.4	0	12.2	3.6	1.5	20	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	NAN	3.2	0.1	6.5	4.3	0.8	15.1	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	14.1	0	158.1	0	0	172.2	58
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	119.38	16.84	71.43	79.85	14.94	302.46	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	25.22	11.58	10.99	5.76	1.97	55.54	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	6.99	2.45	10.41	1.92	0.2	22	0
% energii z białka	10%	19	-	-	-	-	-	-	15.75
% energii z tłuszczu	10%	27	-	-	-	-	-	-	24.56
% energii z węglowodanów	10%	54	-	-	-	-	-	-	59.69
Sód [mg]	10%	NAN	1204.07	2.34	473.23	833.44	165.41	2678.51	0
Potas [mg]	10%	NAN	461.49	138.06	1055.05	241.1	44.39	1940.1	0
Wapń [mg]	10%	NAN	353.89	14.04	110.9	25.71	9.39	513.94	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	287.09	17.55	418.93	23.58	9.34	756.5	0
Magnez [mg]	10%	NAN	49.23	9.36	101.39	12.84	10.42	183.26	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	0.71	0.35	3.65	0.76	0.22	5.7	0
Witamina A [μg]	25%	NAN	6.18	5.16	55.76	10.98	3.01	81.1	0
Witamina D [μg]	10%	NAN	1.04	0	0.72	1.01	0	2.77	0
witamina E [mg]	30%	NAN	1.67	0.36	4.93	2.78	0.6	10.35	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.1	0.01	0.24	0.05	0	0.42	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	0.48	0.04	0.44	0.05	0.01	1.03	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	0.37	0.09	13.2	0.61	0.07	14.36	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	3.7	3.1	20.71	6.59	1.8	35.92	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	NAN	3.34	0	1.31	2.31	0.45	6.69	0

Wartość odżywcza na dzień: 4 (Czwartek), 2024-10-03

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji						
Wartość energetyczna [kcal]	10%	NAN	812	35.7	747.6	484.1	88.9	2168.5	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	3423.9	150.9	3127.6	2040.4	372.1	9115.2	0
Białko [g]	10%	NAN	34.2	0.7	28.6	22.1	5.4	91.1	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	19	0.1	36.9	13.1	4.7	74	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	6	0	12.9	3.5	3.1	25.7	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	NAN	4.9	0	14.7	3.5	0	23.3	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	NAN	4.7	0	5.4	4.1	0	14.4	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	14.6	0	348.2	55.3	0	418.2	139
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	129.31	8.56	78.83	70.01	6.21	292.94	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	18.02	5.54	18.25	4.33	6.21	52.36	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	6.77	1.36	7.49	1.57	0	17.21	0
% energii z białka	10%	19	-	-	-	-	-	-	16.56
% energii z tłuszczu	10%	27	-	-	-	-	-	-	28.31
% energii z węglowodanów	10%	54	-	-	-	-	-	-	55.13
Sód [mg]	10%	NAN	1280.56	2.16	417.02	854.46	270	2824.2	0
Potas [mg]	10%	NAN	635.17	144	1001.35	326.2	0	2106.73	0
Wapń [mg]	10%	NAN	397.3	6.48	151.73	28.33	0	583.84	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	476.25	17.28	329.26	120.04	0	942.83	0
Magnez [mg]	10%	NAN	98.64	5.76	69.87	19.96	0	194.24	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	1.44	0.43	5.71	1.28	0	8.87	0
Witamina A [μg]	25%	NAN	9.3	1.62	218.51	11.01	0	240.45	0
Witamina D [μg]	10%	NAN	1.05	0	1.89	1.78	0	4.73	0
witamina E [mg]	30%	NAN	2.79	0.53	4.24	2.17	0	9.75	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.33	0.01	0.27	0.07	0	0.7	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	0.63	0.03	0.67	0.15	0	1.5	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	2.67	0.65	3.17	3.42	0	9.94	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	5.58	0.97	18.66	6.6	0	31.82	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	NAN	3.55	0	1.15	2.37	0.75	7.06	0

Wartość odżywcza na dzień: 5 (Piątek), 2024-10-04

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji						
Wartość energetyczna [kcal]	10%	NAN	696.6	148	611.6	523.9	177.2	2157.5	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	2931.8	628.1	2559	2204.4	741.3	9064.8	0
Białko [g]	10%	NAN	31.7	2.4	32.9	19.9	9.3	96.3	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	20.7	0.4	29	17.3	8.8	76.4	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	7.1	0.1	6	5.1	2.3	20.9	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	NAN	5.4	0	13.2	1.5	3.3	23.5	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	NAN	3.9	0	7	3.1	1.8	16.1	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	248.8	0	66.3	0.2	0	315.4	105
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	98.49	34.3	58.7	72.89	15.79	280.19	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	18.73	11.36	13.51	6.33	1.12	51.08	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	5.58	1.41	8.23	1.69	1.45	18.36	0
% energii z białka	10%	19	-	-	-	-	-	-	16.53
% energii z tłuszczu	10%	27	-	-	-	-	-	-	29.39
% energii z węglowodanów	10%	54	-	-	-	-	-	-	54.08
Sód [mg]	10%	NAN	892.43	2.8	548.83	1188.94	128.83	2761.84	0
Potas [mg]	10%	NAN	664.25	177.79	1332.64	171.04	149.72	2495.46	0
Wapń [mg]	10%	NAN	417.45	3.87	113.85	41.57	14.77	591.52	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	468.3	9	252.27	59.25	103.38	892.21	0
Magnez [mg]	10%	NAN	55.65	15.29	81.68	22.05	48.73	223.42	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	2.48	0.22	2.64	0.66	0.75	6.77	0
Witamina A [μg]	25%	NAN	10.66	3.37	80.52	4.99	4.69	104.26	0
Witamina D [μg]	10%	NAN	2.16	0	0.62	1.01	0	3.8	0
witamina E [mg]	30%	NAN	2.29	0.09	5.53	1.68	1.25	10.86	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.18	0.01	0.25	0.03	0.1	0.59	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	0.87	0.04	0.3	0.11	0.04	1.37	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	0.81	0.21	4.91	0.27	0.46	6.67	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	6.39	2.02	32.85	2.99	2.81	47.1	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	NAN	2.47	0	1.52	3.3	0.35	6.9	0

Wartość odżywcza na dzień: 6 (Sobota), 2024-10-05

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji						
Wartość energetyczna [kcal]	10%	NAN	771.4	49	860.1	634.3	88.9	2403.8	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	3253.9	207.9	3620.9	2665.5	372.1	10120.5	0
Białko [g]	10%	NAN	33.1	0.8	45.1	26	5.4	110.6	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	17.4	0.1	25.6	22.9	4.7	70.9	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	5.7	0	4.4	5.5	3.1	18.8	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	NAN	3.7	0	11.1	1.4	0	16.4	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	NAN	4.7	0	6.1	3.2	0	14.2	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	14.1	0	67.2	0	0	81.3	27
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	123.31	11.34	114.5	82.65	6.21	338.02	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	24.81	10.26	14.12	6.65	6.21	62.06	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	5.99	0.4	4.88	3.37	0	14.65	0
% energii z białka	10%	19	-	-	-	-	-	-	17.11
% energii z tłuszczu	10%	27	-	-	-	-	-	-	26.02
% energii z węglowodanów	10%	54	-	-	-	-	-	-	56.88
Sód [mg]	10%	NAN	1373.32	1.35	156.61	1211.94	270	3013.23	0
Potas [mg]	10%	NAN	701.92	175.5	974.95	462.43	0	2314.81	0
Wapń [mg]	10%	NAN	378.68	8.1	123.6	38.48	0	548.87	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	503.7	12.15	329.66	69.52	0	915.04	0
Magnez [mg]	10%	NAN	104.8	2.7	91.82	28.38	0	227.71	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	2.7	0.27	3.72	1.04	0	7.74	0
Witamina A [μg]	25%	NAN	10.45	11.25	44.2	19.18	0	85.08	0
Witamina D [μg]	10%	NAN	1.04	0	0.4	1.01	0	2.45	0
witamina E [mg]	30%	NAN	2.63	0.1	4.73	1.98	0	9.46	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.32	0.09	0.23	0.08	0	0.74	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	0.55	0.02	0.36	0.09	0	1.03	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	0.99	0.25	12.56	1.27	0	15.09	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	6.27	6.74	26.52	11.51	0	51.05	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	NAN	3.81	0	0.43	3.36	0.75	7.53	0

Wartość odżywcza na dzień: 7 (Niedziela), 2024-10-06

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek dodatkowy	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji						
Wartość energetyczna [kcal]	10%	NAN	777.5	105	711	463.3	149.8	2206.9	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	3272.3	445.2	2992.5	1956.7	625	9291.8	0
Białko [g]	10%	NAN	38.1	1	45.4	24.1	10.8	119.5	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	23.7	0.3	20.2	9.7	9.4	63.5	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	9	0.1	6.2	2.6	6.4	24.6	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	NAN	6.7	0	7.3	1.5	0	15.6	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	NAN	4	0	3.6	3.1	0	10.8	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	329	0	114.8	0.7	0	444.6	148
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	105.56	25.38	91.06	69.96	5.4	297.36	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	18.6	20.73	16.95	3.96	5.4	65.65	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	5.42	1.83	8.46	0.51	0	16.23	0
% energii z białka	10%	19	-	-	-	-	-	-	19.79
% energii z tłuszczu	10%	27	-	-	-	-	-	-	26.31
% energii z węglowodanów	10%	54	-	-	-	-	-	-	53.89
Sód [mg]	10%	NAN	950.34	1.08	288.08	1336.68	54	2630.18	0
Potas [mg]	10%	NAN	629.87	426.6	1238.22	97.6	0	2392.3	0
Wapń [mg]	10%	NAN	393.82	6.48	101.41	49.78	0	551.5	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	461.53	21.6	446.49	99.37	0	1028.99	0
Magnez [mg]	10%	NAN	50.54	35.64	87.19	18.73	0	192.11	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	2.64	0.43	2.8	0.51	0	6.4	0
Witamina A [μg]	25%	NAN	205.32	8.1	20.57	3.82	0	237.82	0
Witamina D [μg]	10%	NAN	2.51	0	0.71	1.02	0	4.26	0
witamina E [mg]	30%	NAN	2.48	0.22	3.16	1.56	0	7.43	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.16	0.03	0.25	0.02	0	0.48	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	0.92	0.1	0.37	0.19	0	1.6	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	0.63	0.51	17.68	0.17	0	18.99	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	6.62	4.85	12.34	2.29	0	26.12	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	NAN	2.63	0	0.8	3.71	0.15	6.57	0

Podsumowanie planu żywieniowego - średnia na dzień

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	Zawartość w porcji	% realizacji normy
Wartość energetyczna [kcal]	10%	NAN	2235.6	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	9401.6	0
Białko [g]	10%	NAN	100.5	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	72.6	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	21.1	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	NAN	21.5	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	NAN	15.2	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	234.9	78
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	303.88	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	55.32	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	17.89	0
% energii z białka	10%	19	-	17
% energii z tłuszczu	10%	27	-	27
% energii z węglowodanów	10%	54	-	56
Sód [mg]	10%	NAN	2752.26	0
Potas [mg]	10%	NAN	2228.34	0
Wapń [mg]	10%	NAN	551.53	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	849.72	0
Magnez [mg]	10%	NAN	193.74	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	6.75	0
Witamina A [µg]	25%	NAN	135.04	0
Witamina D [µg]	10%	NAN	3.41	0
witamina E [mg]	30%	NAN	10.42	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.59	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	1.21	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	11.19	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	42.46	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0
Sól [g]	10%	NAN	6.88	0