

Plan żywieniowy: 1. Dieta podstawowa 19-25.02.2024 rok , Catering Królewicz T3

Ile dni:	7
Termin rozpoczęcia:	2024-02-19
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:	0 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, 2024-02-19				
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 250.00g 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. Płatki jaglane z musem z jabłka 200.00g składniki: Woda wodociągowa 50%, Jabłko 34%, Płatki jaglane 15%, Skrobia ziemniaczana 2%</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 fasolowa 350.00g składniki: Woda wodociągowa 51%, Ziemniaki późne 14%, Fasola biała konserwowa DAWTONA 10%, Marchew 9%, Kurczak tuszka 9%, Pietruszka korzeń 3%, Por 3%, k# Śmietana 12% Krasnystaw 1% [składniki: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej], Majeranek suszony 0%, Ziele angielskie CAŁE 0%, Sól biała 0%, Liść laurowy 0%</p> <p>3. Udko pieczone 150.00g składniki: Mięso z ud kurczaka bez skóry 90%, Olej rzepakowy uniwersalny 9%, Majeranek suszony 1%, Papryka czerwona mielona SŁODKA 0%</p> <p>4. Brokuły ugotowane 150.00g</p> <p>5. Ryż brązowy ugotowany 150.00g składniki: Woda wodociągowa 62%, Ryż brązowy 38%</p> <p>6. K# sos pieczarkowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa</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 100.00g [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 groszku z koprem 60.00g składniki: Groszek zielony konserwowy bez zalewy 74%, Olej rzepakowy uniwersalny 12%, k# Jogurt naturalny Krasnystaw 11% [składniki: mleko, mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych], Koper ogrodowy 2%, Sól biała</p>	<p>1. K#k kasza bulgur z pietruszką, ogórkiem i jajkiem 150.00g składniki: Woda wodociągowa 27%, Ogórek kwaszony 20%, Jaja gotowane IZZ 17%, k# Jogurt naturalny Krasnystaw 11% [składniki: mleko, mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych], Kasza bulgur 10%, #ogórek zielony 9%, Olej rzepakowy uniwersalny 7%, Pietruszka liście 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p>

<p>(0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).]</p> <p>7. K# twaróg półtłusty krajanka 50.00g [składniki: mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych]</p> <p>8. K#w poledwica sopocka rzeźnika 30.00g [składniki: mięso wieprzowe 71%, woda, białko sojowe, trifosforany, błonnik pszenny bezglutenowy, substancja żelująca, karagen, glukoza, białko zwierzęce wieprzowe, izoaskorbinian sodu, sól, stbailizatory, mleczan wapnia, octan sodu, azotyn sodu, może zawierać gluten, gorczycę, seler]</p>		<p>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>0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p>	
--	--	---	-------------------------------------	--

Dzień: 2 - Wtorek, 2024-02-20

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 250.00g 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 tłuszczowych, polirycynooleinian</p>	<p>1. Gruszka 130.00g składniki: Gruszka 100%</p>	<p>1. K# kompot wieloowocowy 200.00g składniki: Woda wodociągowa 85%, p# Mieszanek 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#Mieszanek 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 nitki cięte lubella catering ugotowany do zupy 100.00g [składniki: mąka z pszenicy durum]</p> <p>4. K#o schab duszony w sosie własnym 225.00g składniki: Woda wodociągowa 52%, Schab wieprzowy bez kości 44%, Olej rzepakowy uniwersalny 2%, Mąka pszenna typ 550 2%</p> <p>5. Rw marchewka z groszkiem gotowana 150.00g składniki:</p>	<p>1. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanek herbat czarnych]</p> <p>2. Warzywa: papryka, sałata (4) 60.00g składniki: Sałata 50%, Papryka czerwona 50%</p> <p>3. K# chleb śląski, pszenno-żytni 100.00g [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#w szynkowa z kurczakiem</p>	<p>1. K# jogurt naturalny krasnystaw 150.00g [składniki: mleko, mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych]</p>

<p>poliglicerolu), masło (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).]</p> <p>7. K#w łopatka 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>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>Marchew 64%, Groszek zielony konserwowy bez zalewy 30%, Olej rzepakowy uniwersalny 5%, Mąka pszenna typ 500 1%</p> <p>6. Rw ziemniaki duszone z masłem 200.00g składniki: Ziemniaki średnio 88%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 10%, Masło ekstra 3%</p>	<p>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, 2024-02-21

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 250.00g 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</p>	<p>1. K#d koktajl szpinakowy 200.00g składniki: Banan 50%, Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 43%, Szpinak 8%</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 szczawiowa z jajkiem 350.00g składniki: Woda wodociągowa 50%, Jaja gotowane IŻŻ 14%, Ziemniaki średnio 14%, k# Mieszanka włoszczyzna 3-składnikowa 9% [składniki: składniki w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], Szczaw konserwowy ROLNIK 6%, Kurczak</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 100.00g [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</p>	<p>1. K#k makaron pełne ziarno na zimno z brokułami 150.00g składniki: k# Makaron Lubella pełne ziarno pióra penne UGOTOWANY 47% [składniki: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista], Brokuły ugotowane, drobno posiekane 40%, k# Jogurt naturalny Krasnystaw 11% [składniki: mleko, mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych], Olej rzepakowy [składniki: Pietruszka liście 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p>

<p>(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. Jaja gotowane iżż 50.00g</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>tuszką 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 100.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 75%, Bułka tarta 9%, Olej rzepakowy uniwersalny 9%, Jaja kurze całe 7%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p> <p>4. Kasza jaglana ugotowana 150.00g składniki: Woda wodociągowa 70%, Kasza jaglana 30%</p> <p>5. K# sos lubczykowy 100.00g 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>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 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>	
---	--	---	---	--

Dzień: 4 - Czwartek, 2024-02-22

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 250.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%, Ryż brązowy 16%</p> <p>3. Warzywa: ogórek, sałata (2) 60.00g składniki: Sałata 50%,</p>	<p>1. Banan 120.00g składniki: Banan 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 jarzynowa + 250.00g składniki: Woda wodociągowa 49%, k#Mieszanka włoszczyzna 3-składnikowa 20%</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 130.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól]</p>	<p>1. K# jogurt naturalny typu greckiego 150.00g [składniki: mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych]</p>

<p>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, 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# twarożek (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 łopatka 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>[składniki: składniki w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], Ziemiaki późne 14%, Kurczak tuszka 9%, k# Śmietana 12% Krasnystaw 9% [składniki: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej], Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p> <p>3. Ryż brązowy ugotowany do zupy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 62%, Ryż brązowy 38%</p> <p>4. R w ziemniaki pieczone 200.00g składniki: Ziemiaki średnio 97%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%</p> <p>5. Jaja sadzone 2016 100.00g składniki: Jaja kurze całe 91%, Olej rzepakowy uniwersalny 9%</p> <p>6. 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>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. R w pieczona pasta drobiowa z włoszczyzną 80.00g składniki: Kurczak tuszka 63%, Marchew 13%, Seler korzeniowy 8%, Pietruszka korzeń 8%, Jaja kurze całe 8%</p>	
--	--	--	---	--

Dzień: 5 - Piątek, 2024-02-23

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 250.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 92%, Kasza manna 8%</p> <p>3. Warzywa: papryka, sałata (4) 60.00g składniki: Sałata 50%, Papryka czerwona 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# 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, polirycynooleinian poliglicerolu), masło (0,5%), sól (0,5%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny).]</p> <p>7. K# pasta jajeczna z warzywami 120.00g składniki: Jaja gotowane IŻŻ 42%, k#Mieszanka włoszczyzna 3-składnikowa 42% [składniki: składniki w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, seler], k# Jogurt naturalny typu greckiego 13% [składniki: mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych], Olej rzepakowy uniwersalny 2%, Koper ogrodowy 2%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</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 kiszonej kapuście 350.00g składniki: Woda wodociągowa 47%, Ziemniaki późne 14%, Kapusta kwaszona 14%, k#Mieszanka włoszczyzna 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. Kasza bulgur ugotowana 150.00g składniki: Woda wodociągowa 70%, Kasza bulgur 30%</p> <p>4. Ryba w panierce zapiekana w piecu 150.00g składniki: Dorsz mrożony 62%, Olej rzepakowy uniwersalny 12%, Jaja kurze całe 12%, Bułka tarta 11%, Cytryna 4%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</p> <p>5. Rv trio warzyw gotowanych 200.00g składniki: Marchew 40%, Brokuły 30%, Kalafior 30%</p> <p>6. K# sos po węgiersku 100.00g składniki: Woda wodociągowa 44%, Fasola czerwona konserwowa DAWTONA 20%, Pieczarka uprawna świeża 13%, Papryka czerwona 13%, k# Śmietana 12% Krasnystaw 5% [składniki: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej], Mąka pszenna typ 500 3%, # natka pietruszki świeża 1% [składniki: liście pietruszki], Masło ekstra 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</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 100.00g [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 wodociągowa 25%, Marchew 25%, Płatki ryżowe S 12%, Koncentrat pomidorowy 30% 6%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Koper ogrodowy 2%, Sól biała 0%</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, chlerek wapnia - stabilizator, annato - barwnik, lizozym (z białka jaja kurzego) - substancja konserwująca.], Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Pietruszka liście 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p>

Dzień: 6 - Sobota, 2024-02-24

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 płatkami owsianymi 250.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%, Płatki owsiane 16% Warzywa: pomidor, sałata (1) 60.00g składniki: Sałata 50%, Pomidor 50% K# chleb śląski, pszenno-żytni 30.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól] K# kajzerka 100.00g [składniki: mąka pszenna typ 550, woda, drożdże, sól, cukier, margaryna, preparat enzymatyczny (mąka pszenna, kwas askorbinowy, enzymy, aminokwasy)] 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 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] K# dżem brzoskwiniowy 25.00g [składniki: Brzoskwinie (40%), cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, substancja zagęszczająca - guma guar, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, substancja 	<ol style="list-style-type: none"> Gruszka 130.00g składniki: Gruszka 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# zupa gulaszowa 250.00g składniki: Woda wodociągowa 57%, Włoszczyzna krojona w paski mrożona 14%, Wieprzowina szynka surowa 9%, Passata S 8%, Papryka czerwona 4%, Koncentrat pomidorowy 30% 4%, Olej rzepakowy uniwersalny 1%, Cebula 1%, k# Śmietana 12% Krasnystaw 1% [składniki: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej], Czosnek 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%, #papryka słodka Kamis 0% [składniki: papryka słodka mielona], Majeranek suszony 0% Kasza orkiszowa ugotowana do zupy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 70%, Kasza orkiszowa S 30% K# makaron świderki/kolanka ozdobne lubella catering ugotowany 200.00g składniki: Woda wodociągowa 55%, k# Makaron świderki/kolanka ozdobne Lubella Catering 45% [składniki: mąka z pszenicy durum] 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 	<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, sałata (2) 60.00g składniki: Sałata 50%, Ogórek 50% K# chleb śląski, pszenno-żytni 100.00g [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).] 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.] K#w poledwica sopočka rzeźnika 40.00g [składniki: mięso wieprzowe 71%, woda, białko sojowe, trifosforany, błonnik pszenny bezglutenowy, substancja żelująca, karagen, glukoza, białko zwierzęce wieprzowe, izoaskorbinian sodu, sól, stbailizatory, mleczan wapnia, octan sodu, azotyn sodu, może zawierać gluten, gorczycę, seler] 	<ol style="list-style-type: none"> K# jogurt naturalny typu greckiego 150.00g [składniki: mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych]

konserwująca - sorbinian potasu, aromat]		0%, Pieprz czarny MIELONY 0% 6. Rw fasolka szparagowa gotowana 130.00g składniki: Fasolka szparagowa mrożona 97%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%		
Dzień: 7 - Niedziela, 2024-02-25				
I śniadanie	II śniadanie	obiad	kolacja	posiłek dodatkowy
<ol style="list-style-type: none"> 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% 2. Zupa mleczna z kaszą orkiszową 250.00g składniki: Mleko spożywcze 1.5% tłuszczu 84%, Kasza orkiszowa S 16% 3. Warzywa: pomidor, sałata (1) 60.00g składniki: Sałata 50%, Pomidor 50% 4. K# chleb śląski, pszenno-żytni 130.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól] 5. Rw jajecznicza 100.00g składniki: Jaja kurze całe 95%, Masło ekstra 3%, Szczypiorek 2% 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).] 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Banan 120.00g składniki: Banan 100% 	<ol style="list-style-type: none"> 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] 2. 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% 3. K# makaron nitka ugotowany do zupy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 63%, k# Makaron nitki cięte Lubella Catering 37% [składniki: mąka z pszenicy durum] 4. Ziemniaki gotowane bez soli 250.00g składniki: #ziemniaki 100% [składniki: ziemniaki] 5. 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% 6. Rw filet z kurczaka pieczony z ziołami 100.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 90%, Olej rzepakowy uniwersalny 5%, Koper ogrodowy 3%, Majeranek suszony 1%, Bazylia suszona 1% 7. 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"> 1. Herbata czarna, bez cukru 200.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, #herbata czarna familijna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych] 2. Warzywa: papryka, sałata (4) 60.00g składniki: Sałata 50%, Papryka czerwona 50% 3. K# chleb śląski, pszenno-żytni 100.00g [składniki: mąka pszenna typ 750, mąka żytnia (kwas żytni), woda, drożdże, sól] 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).] 5. 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] 6. K# ser twarogowy chudy 40.00g [składniki: mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych] 	<ol style="list-style-type: none"> 1. K# serek homogenizowany naturalny 150.00g [składniki: mleko, śmietanka, kultury bakterii mlekowych]

Wartość odżywcza na dzień: 1 (Poniedziałek), 2024-02-19

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	674.4	137.8	664.1	375.1	164	2015.5	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	2843.7	583.9	2781.7	1575.1	682.7	8467.4	0
Białko [g]	10%	NAN	32.6	3.5	41.4	10.8	4.6	93.2	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	16	1.1	27.4	14.1	11.2	70	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	6.4	0.1	7.3	2.5	1.3	17.8	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	Brak normy	2.2	0	10.8	5.3	5.9	24.3	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	Brak normy	3.2	0	6.1	5.2	2.8	17.5	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	10.3	0	136.8	0	63.7	210.9	70
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	102.28	28.94	69.17	52.51	11.27	264.19	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	13.86	6.01	8.06	4.06	0.89	32.9	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	4.86	1.21	12.87	2.84	0.46	22.26	0
% energii z białka	10%	19	-	-	-	-	-	-	15.55
% energii z tłuszczu	10%	27	-	-	-	-	-	-	32.32
% energii z węglowodanów	10%	54	-	-	-	-	-	-	52.13
Sód [mg]	10%	NAN	1135.54	2.73	310.96	620.13	241.13	2310.52	0
Potas [mg]	10%	NAN	404.31	81.25	1305.17	120.63	57.08	1968.46	0
Wapń [mg]	10%	NAN	260.74	5.42	104.23	31.26	15.93	417.6	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	212.14	7.02	316.28	41.84	44.71	622.01	0
Magnez [mg]	10%	NAN	30.71	2.75	110.91	17.48	14.79	176.67	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	0.66	0.27	3.05	1.1	0.59	5.69	0
Witamina A [μg]	25%	NAN	9.82	4.65	68.99	6.37	5.15	95	0
Witamina D [μg]	10%	NAN	1.03	0	0.62	1.01	0.3	2.97	0
witamina E [mg]	30%	NAN	1.89	0.22	4.54	3.02	1.98	11.67	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.09	0.01	0.38	0.05	0.01	0.56	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	0.36	0.01	0.29	0.06	0.09	0.83	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	0.5	0.09	6.02	0.42	0.07	7.12	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	5.89	2.79	41.39	3.82	1.33	55.24	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	NAN	3.15	0	0.86	1.72	0.66	5.77	0

Wartość odżywcza na dzień: 2 (Wtorek), 2024-02-20

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	650.3	67.3	859.4	382.3	78.8	2038.3	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	2742.3	284.8	3615.6	1609.5	331.6	8584	0
Białko [g]	10%	NAN	28.7	0.7	40.8	20.6	5.5	96.5	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	15.3	0.2	26.1	12	2.7	56.4	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	5	0	7.4	4.7	1.7	19	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	Brak normy	3.1	0	8.3	1.4	0	13	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	Brak normy	4.3	0.1	4.1	3.2	0	11.8	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	10.3	0	25.5	0	0	35.9	12
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	101.79	16.84	119.46	48.24	8.1	294.44	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	12.89	11.58	18	3.75	7.55	53.8	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	5	2.45	8.55	0.91	0	16.93	0
% energii z białka	10%	19	-	-	-	-	-	-	18.11
% energii z tłuszczu	10%	27	-	-	-	-	-	-	22.2
% energii z węglowodanów	10%	54	-	-	-	-	-	-	59.69
Sód [mg]	10%	NAN	1327.78	2.34	302.95	954.72	54	2641.8	0
Potas [mg]	10%	NAN	540.75	138.06	1172.1	105.16	0	1956.08	0
Wapń [mg]	10%	NAN	280.18	14.04	91.96	13.87	0	400.06	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	368.02	17.55	207.97	14.05	0	607.59	0
Magnez [mg]	10%	NAN	77.15	9.36	75.75	6.85	0	169.12	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	2.06	0.35	2.7	0.5	0	5.62	0
Witamina A [μg]	25%	NAN	9.82	5.16	25.18	35.32	0	75.49	0
Witamina D [μg]	10%	NAN	1.03	0	0.3	1.01	0	2.35	0
witamina E [mg]	30%	NAN	2.4	0.36	3.13	2.16	0	8.07	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.24	0.01	0.24	0.02	0	0.52	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	0.41	0.04	0.22	0.05	0	0.73	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	0.8	0.09	4.43	0.46	0	5.79	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	5.89	3.1	15.1	21.19	0	45.29	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	NAN	3.68	0	0.84	2.65	0.15	6.6	0

Wartość odżywcza na dzień: 3 (Środa), 2024-02-21

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	661.5	126.5	615	412.9	157.4	1973.6	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	2789.3	535	2579.7	1733.8	661.4	8299.4	0
Białko [g]	10%	NAN	26.8	3.8	33.5	15.8	7.5	87.6	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	15.6	1.4	24.4	16.3	4.3	62.2	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	5.3	0.8	4.3	5	0.5	16.1	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	Brak normy	3.7	0.2	11.1	1.5	1.5	18.2	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	Brak normy	3.4	0.1	6	3.2	0.8	13.7	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	137.2	3.8	202.8	0.2	0	344.2	115
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	106.2	25.38	68.82	51.43	24.26	276.11	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	20.57	21.21	9.54	6.32	3.08	60.74	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	5.66	1.81	7.39	1.88	4.36	21.11	0
% energii z białka	10%	19	-	-	-	-	-	-	16.94
% energii z tłuszczu	10%	27	-	-	-	-	-	-	25.61
% energii z węglowodanów	10%	54	-	-	-	-	-	-	57.44
Sód [mg]	10%	NAN	1058.32	38.83	600.33	743.89	15.36	2456.75	0
Potas [mg]	10%	NAN	403.05	495.09	990.68	220.45	174.71	2284	0
Wapń [mg]	10%	NAN	280.27	109.75	92.77	39.14	22.79	544.73	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	287.11	96.12	484.41	57.63	29.37	954.65	0
Magnez [mg]	10%	NAN	44.66	46.03	120.24	12.6	10.9	234.45	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	1.44	0.81	4.89	0.69	0.42	8.27	0
Witamina A [μg]	25%	NAN	5.55	15.01	39.63	9.27	24.86	94.33	0
Witamina D [μg]	10%	NAN	1.64	0	0.99	1.01	0	3.66	0
witamina E [mg]	30%	NAN	1.82	0.41	3.81	1.94	1.07	9.07	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.09	0.06	0.46	0.04	0.02	0.7	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	0.54	0.23	0.59	0.12	0.05	1.53	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	0.32	0.57	11.55	0.47	0.26	13.18	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	3.32	9	13.7	5.56	14.91	46.52	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	NAN	2.93	0.1	1.66	2.06	0.04	6.14	0

Wartość odżywcza na dzień: 4 (Czwartek), 2024-02-22

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	728.1	105	707.2	438.9	88.9	2068.3	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	3069.8	445.2	2961.5	1848.6	372.1	8697.4	0
Białko [g]	10%	NAN	30.6	1	24.1	20.5	5.4	81.7	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	17.6	0.3	31.2	12.7	4.7	66.7	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	5.2	0.1	6.4	3.4	3.1	18.4	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	Brak normy	4.6	0	14.6	3.5	0	22.8	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	Brak normy	4.6	0	6.8	4.1	0	15.6	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	10.8	0	309	55.3	0	375.2	125
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	114.47	25.38	87.6	61.19	6.21	294.86	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	14.12	20.73	16.85	4.02	6.21	61.95	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	5.52	1.83	10.51	1.57	0	19.45	0
% energii z białka	10%	19	-	-	-	-	-	-	15.52
% energii z tłuszczu	10%	27	-	-	-	-	-	-	27.67
% energii z węglowodanów	10%	54	-	-	-	-	-	-	56.81
Sód [mg]	10%	NAN	1245.1	1.08	421.1	751.5	270	2688.79	0
Potas [mg]	10%	NAN	491.13	426.6	1657.63	326.2	0	2901.57	0
Wapń [mg]	10%	NAN	301.97	6.48	122	28.33	0	458.79	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	366.92	21.6	440.63	120.04	0	949.19	0
Magnez [mg]	10%	NAN	73.73	35.64	131.55	19.96	0	260.89	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	1.18	0.43	5.66	1.28	0	8.56	0
Witamina A [μg]	25%	NAN	8.67	8.1	221.35	24.61	0	262.73	0
Witamina D [μg]	10%	NAN	1.04	0	1.68	1.78	0	4.51	0
witamina E [mg]	30%	NAN	2.68	0.22	4.7	2.17	0	9.79	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.24	0.03	0.41	0.07	0	0.77	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	0.5	0.1	0.62	0.15	0	1.39	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	1.96	0.51	6.21	3.42	0	12.11	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	5.2	4.85	20.36	6.6	0	37.04	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	NAN	3.45	0	1.16	2.08	0.75	6.72	0

Wartość odżywcza na dzień: 5 (Piątek), 2024-02-23

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	634.5	148	629.2	383.8	177.2	1972.9	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	2670.3	628.1	2639.7	1616	741.3	8295.5	0
Białko [g]	10%	NAN	25.6	2.4	34.9	13.8	9.3	86.1	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	18.9	0.4	23.3	11.4	8.8	63	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	5.9	0.1	3.6	2.3	2.3	14.4	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	Brak normy	4.8	0	10.9	3.6	3.3	22.8	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	Brak normy	4.2	0	5.8	4.3	1.8	16.3	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	138.1	0	78.7	0	0	216.8	72
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	93.25	34.3	75.25	57.2	15.79	275.81	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	17.32	11.36	11.31	4.24	1.12	45.37	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	5.67	1.41	10.97	1.73	1.45	21.25	0
% energii z białka	10%	19	-	-	-	-	-	-	16.08
% energii z tłuszczu	10%	27	-	-	-	-	-	-	26.96
% energii z węglowodanów	10%	54	-	-	-	-	-	-	56.96
Sód [mg]	10%	NAN	863.93	2.8	485.19	763.69	128.83	2244.44	0
Potas [mg]	10%	NAN	498.55	177.79	1051.07	191.69	149.72	2068.83	0
Wapń [mg]	10%	NAN	304.73	3.87	105.98	28.14	14.77	457.51	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	323.29	9	243.02	25.2	103.38	703.91	0
Magnez [mg]	10%	NAN	41.7	15.29	64.1	22.29	48.73	192.11	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	1.72	0.22	3.26	0.73	0.75	6.72	0
Witamina A [µg]	25%	NAN	37.66	3.37	92.75	6.71	4.69	145.19	0
Witamina D [µg]	10%	NAN	1.64	0	0.9	1.01	0	3.56	0
witamina E [mg]	30%	NAN	2.82	0.09	4.67	2.52	1.25	11.38	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.13	0.01	0.23	0.03	0.1	0.53	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	0.6	0.04	0.41	0.05	0.04	1.15	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	0.82	0.21	4.22	0.4	0.46	6.13	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	22.59	2.02	58.57	4.02	2.81	90.04	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	NAN	2.39	0	1.34	2.12	0.35	5.61	0

Wartość odżywcza na dzień: 6 (Sobota), 2024-02-24

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	681.7	67.3	808.2	387.6	88.9	2034	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	2875.8	284.8	3392.3	1631.6	372.1	8556.8	0
Białko [g]	10%	NAN	28.9	0.7	41.3	22.2	5.4	98.6	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	15.3	0.2	30.8	12.6	4.7	63.7	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	4.8	0	5.4	5.2	3.1	18.6	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	Brak normy	3.1	0	13.7	1.4	0	18.3	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	Brak normy	4.3	0.1	6.8	3.1	0	14.4	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	10.3	0	58.5	0	0	68.8	23
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	109.55	16.84	95.42	46.57	6.21	274.61	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	20.9	11.58	14.36	2.97	6.21	56.03	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	5	2.45	8.47	0.51	0	16.45	0
% energii z białka	10%	19	-	-	-	-	-	-	17.77
% energii z tłuszczu	10%	27	-	-	-	-	-	-	26.96
% energii z węglowodanów	10%	54	-	-	-	-	-	-	55.27
Sód [mg]	10%	NAN	1338.58	2.34	171.15	1108.98	270	2891.06	0
Potas [mg]	10%	NAN	540.75	138.06	929.05	70.06	0	1677.94	0
Wapń [mg]	10%	NAN	280.18	14.04	135.23	14.41	0	443.88	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	368.02	17.55	310.41	11.89	0	707.87	0
Magnez [mg]	10%	NAN	77.15	9.36	90.58	6.04	0	183.14	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	2.06	0.35	3.65	0.39	0	6.46	0
Witamina A [μg]	25%	NAN	9.82	5.16	56.97	4.72	0	76.69	0
Witamina D [μg]	10%	NAN	1.03	0	0.13	1.01	0	2.18	0
witamina E [mg]	30%	NAN	2.4	0.36	5.76	1.59	0	10.12	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.24	0.01	0.33	0.01	0	0.61	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	0.41	0.04	0.38	0.03	0	0.87	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	0.8	0.09	11.93	0.1	0	12.94	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	5.89	3.1	34.18	2.83	0	46.01	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	NAN	3.71	0	0.47	3.08	0.75	7.22	0

Wartość odżywcza na dzień: 7 (Niedziela), 2024-02-25

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	698.2	105	688.1	355.7	149.8	1997.1	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	2937.5	445.2	2893.5	1500.4	625	8401.8	0
Białko [g]	10%	NAN	33.6	1	38	20.2	10.8	103.8	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	22.2	0.3	21.5	8.8	9.4	62.4	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	8.2	0.1	6.2	2.5	6.4	23.6	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	Brak normy	6.5	0	8.2	1.5	0	16.3	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	Brak normy	3.9	0	4	3.2	0	11.3	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	325.2	0	95.2	0.7	0	421.2	140
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	92.78	25.38	89.82	49.18	5.4	262.56	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	14.44	20.73	16.19	4.44	5.4	61.21	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	4.09	1.83	8.54	0.91	0	15.39	0
% energii z białka	10%	19	-	-	-	-	-	-	19.42
% energii z tłuszczu	10%	27	-	-	-	-	-	-	27.78
% energii z węglowodanów	10%	54	-	-	-	-	-	-	52.8
Sód [mg]	10%	NAN	915.75	1.08	259.17	890.28	54	2120.28	0
Potas [mg]	10%	NAN	523.27	426.6	1118.98	139.72	0	2208.58	0
Wapń [mg]	10%	NAN	303.1	6.48	101.45	48.43	0	459.47	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	388.19	21.6	366.87	100.45	0	877.12	0
Magnez [mg]	10%	NAN	41.47	35.64	76.43	10.09	0	163.64	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	2.57	0.43	2.73	0.57	0	6.31	0
Witamina A [μg]	25%	NAN	204.69	8.1	21.27	35.32	0	269.39	0
Witamina D [μg]	10%	NAN	2.5	0	0.71	1.02	0	4.25	0
witamina E [mg]	30%	NAN	2.45	0.22	3.46	2.17	0	8.31	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.14	0.03	0.23	0.03	0	0.44	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	0.8	0.1	0.32	0.22	0	1.45	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	0.56	0.51	13.72	0.53	0	15.32	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	6.24	4.85	12.76	21.19	0	45.06	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	NAN	2.54	0	0.71	2.47	0.15	5.3	0

Podsumowanie planu żywieniowego - średnia na dzień

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	Zawartość w porcji	% realizacji normy
Wartość energetyczna [kcal]	10%	NAN	2014.2	0
Wartość energetyczna [kJ]	10%	NAN	8471.8	0
Białko [g]	10%	NAN	92.5	0
Tłuszcz [g]	10%	NAN	63.5	0
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: NAN	18.3	0
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	Brak normy	19.4	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	Brak normy	14.4	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	239	80
Węglowodany ogółem [g]	10%	NAN	277.51	0
Cukry [g]	10%	Maks: NAN	53.14	0
Błonnik pokarmowy [g]	10%	NAN	18.98	0
% energii z białka	10%	19	-	17
% energii z tłuszczu	10%	27	-	27
% energii z węglowodanów	10%	54	-	56
Sód [mg]	10%	NAN	2479.09	0
Potas [mg]	10%	NAN	2152.21	0
Wapń [mg]	10%	NAN	454.58	0
Fosfor [mg]	10%	NAN	774.62	0
Magnez [mg]	10%	NAN	197.15	0
Żelazo [mg]	10%	NAN	6.8	0
Witamina A [µg]	25%	NAN	145.55	0
Witamina D [µg]	10%	NAN	3.35	0
witamina E [mg]	30%	NAN	9.77	0
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	NAN	0.59	0
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	NAN	1.14	0
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	NAN	10.37	0
Witamina C [mg]	55%	NAN	52.17	0
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	NAN	0	0
Sól [g]	10%	NAN	6.19	0