

Jadłospisy za okres od dnia 2024-03-18 do dnia 2024-03-21 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | NSĄCZ- 1 Podstawowa | NSĄCZ- 2 Łatwo strawna | NSĄCZ- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów | |
|--------------------------|------------------------|--|---|--|
| 2024-03-18, poniedziałek | Śniadanie | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Płatki pszenne na mleku 350 ml (GLU PSZ, MLE.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło extra 82% 15g (MLE.) Połudwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (MLE.) Pomidor 80 g Roszponka 20 g | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Płatki pszenne na mleku 350 ml (GLU PSZ, MLE.) Chleb pszenny 50 g (GLU PSZ.) Bułka pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło extra 82% 15g (MLE.) Połudwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (MLE.) Pomidor 80 g Roszponka 20 g | Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Połudwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt (MLE.) Pomidor 80 g Roszponka 20 g |
| | II ŚN | | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 20 g Papryka świeża 20 g | |
| | Obiad | Fasolowa z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Makaron pełnoziarnisty z serem 350 g (GLU PSZ, MLE.) Sos jogurtowo truskawkowy*b/c 150 g (MLE.) Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml | Dyniowa z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Makaron z serem 350 g (GLU PSZ, MLE.) Sos jogurtowo truskawkowy*b/c 150 g (MLE.) Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml | Dyniowa z ziemniakami () 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Makaron pełnoziarnisty z serem b/c 350 g (GLU PSZ, MLE.) Sos jogurtowo truskawkowy*b/c 150 g (MLE.) Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml |
| | PD | | Gruszka 1szt. 150 g | |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-03-18 do dnia 2024-03-21 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSĄCZ- 1 Podstawowa | NSĄCZ- 2 Łatwo strawna | NSĄCZ- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów |
|-------------------------|---------|--|--|--|
| 2024-03-18 poniedziałek | Kolacja | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło extra 82% 15g (MLE.) Pasta z jaj z koperkiem -dieta 60g (JAJ, MLE.) Brokuł gotowany* 80 g Sałata zielona 20 g | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb pszenny 50 g (GLUPSZ.) Bułka pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło extra 82% 15g (MLE.) Pasta z jaj z koperkiem -dieta 60g (JAJ, MLE.) Brokuł gotowany* 80 g Sałata zielona 20 g | Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15g (MLE.) Pasta z jaj z koperkiem -dieta 60g (JAJ, MLE.) Brokuł gotowany* 80 g Sałata zielona 20 g |
| | PN | Ciasto drożdżowe 50 g (GLU PSZ, JAJ, MLE, S02.) | | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Sok owocowo-warzywny 0,2L kubek 1 szt |
| | | Wartość energetyczna: 2586.65 kcal; Białko ogółem: 107.76 g; Tłuszcz: 72.41 g; Kw. tł. nasy.: 34.31 g; Węglowodany ogółem: 383.10 g; W tym cukry: 84.96 g; Błonnik pok.: 35.74 g; Sól: 6.90 g; | Wartość energetyczna: 2407.04 kcal; Białko ogółem: 96.03 g; Tłuszcz: 66.61 g; Kw. tł. nasy.: 33.54 g; Węglowodany ogółem: 356.78 g; W tym cukry: 81.72 g; Błonnik pok.: 18.44 g; Sól: 5.30 g; | Wartość energetyczna: 2277.24 kcal; Białko ogółem: 94.23 g; Tłuszcz: 64.83 g; Kw. tł. nasy.: 24.59 g; Węglowodany ogółem: 339.56 g; W tym cukry: 70.48 g; Błonnik pok.: 39.55 g; Sól: 7.05 g; |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-03-18 do dnia 2024-03-21 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSĄCZ- 1 Podstawowa | NSĄCZ- 2 Łatwo strawna | NSĄCZ- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów |
|-------------------|-----------|---|--|---|
| 2024-03-19 wtorek | Śniadanie | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Zacierka na mleku 350 ml (GLU PSZ, JAJ, MLE.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 40 g Ser mozzarella kulki 50 g (MLE.) Pomidor 80 g Mix sałat 20 g | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Zacierka na mleku 350 ml (GLU PSZ, JAJ, MLE.) Chleb pszenny 50 g (GLU PSZ.) Bułka pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 40 g Ser mozzarella kulki 50 g (MLE.) Mix sałat 20 g Pomidor 80 g | Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 40 g Ser mozzarella kulki 50 g (MLE.) Pomidor 80 g Mix sałat 20 g |
| | II ŚN | | | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Ser żółty 20 g (MLE.) Sałata zielona 10 g |
| | Obiad | Brokułowa z ziemniakami* 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Gulasz wołowy 200 g (GLU PSZ.) Kasza gryczana 200 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 150 g Kalafior gotowany* 150 g Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml | Brokułowa z ziemniakami* 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Gulasz wołowy 200 g (GLU PSZ.) Kasza jęczmienna/sypko 200 g (GLU JECZ.) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 150 g Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml | Brokułowa z ziemniakami* 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Gulasz wołowy 200 g (GLU PSZ.) Kasza gryczana 200 g Kalafior gotowany* 150 g Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 150 g Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml |
| | PD | | | Sok pomidorowy 200 ml |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-03-18 do dnia 2024-03-21 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSĄCZ- 1 Podstawowa | NSĄCZ- 2 Łatwo strawna | NSĄCZ- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów |
|-------------------|---------|--|--|--|
| 2024-03-19 wtorek | Kolacja | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Twarożek z koperkiem 70 g (MLE.) Jabłko 1 szt 1 szt Ogórek kiszony 80 g | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb pszenny 50 g (GLU PSZ.) Bułka pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Twarożek z koperkiem 70 g (MLE.) Jabłko 1 szt 1 szt Pomidor 80 g | Jabłko 1 szt 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Twarożek z koperkiem 70 g (MLE.) Ogórek kiszony 80 g |
| | PN | Paluch serowy z ziołami 1 szt (GLU PSZ, MLE.) | | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Paluch serowy z ziołami 1 szt (GLU PSZ, MLE.) |
| | | Wartość energetyczna: 2312.33 kcal; Białko ogółem: 88.64 g; Tłuszcz: 70.88 g; Kw. tł. nasy.: 32.25 g; Węglowodany ogółem: 345.64 g; W tym cukry: 88.84 g; Błonnik pok.: 32.63 g; Sól: 8.23 g; | Wartość energetyczna: 2176.69 kcal; Białko ogółem: 75.92 g; Tłuszcz: 66.92 g; Kw. tł. nasy.: 31.47 g; Węglowodany ogółem: 324.84 g; W tym cukry: 85.51 g; Błonnik pok.: 21.85 g; Sól: 5.21 g; | Wartość energetyczna: 2274.82 kcal; Białko ogółem: 86.84 g; Tłuszcz: 79.16 g; Kw. tł. nasy.: 26.98 g; Węglowodany ogółem: 326.23 g; W tym cukry: 56.61 g; Błonnik pok.: 43.38 g; Sól: 10.04 g; |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-03-18 do dnia 2024-03-21 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | NSĄCZ- 1 Podstawowa | NSĄCZ- 2 Łatwo strawna | NSĄCZ- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów | |
|------------------|------------------------|--|---|---|
| 2024-03-20 środa | Śniadanie | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ. GLU ZYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Paprykarz rybno (morszczuk)-warzywny* 60 g (RYB. SEL.) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Ogórek kiszony 80 g Sałata zielona 20 g | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE.) Chleb pszenny 50 g (GLU PSZ.) Bułka pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Paprykarz rybno (morszczuk)-warzywny* 60 g (RYB. SEL.) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) | Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU PSZ. GLU ZYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Paprykarz rybno (morszczuk)-warzywny* 60 g (RYB. SEL.) Ogórek kiszony 80 g Sałata zielona 20 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) |
| | | II ŚN | | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU PSZ. GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Twaróg półtłusty 20 g (MLE.) Pomidor 20 g |
| | | Obiad | Jarzynowa z makaronem dieta () 400 ml (GLU PSZ. MLE. SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 200 g Szynka wieprzowa gotowana 90 g Sos własny () 100 ml (GLU PSZ. SEL.) Marchew gotowana z olejem* 150 g Surówka wielowarzywna z olejem b/c () 150 g (SEL.) Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml | Jarzynowa z makaronem dieta () 400 ml (GLU PSZ. MLE. SEL.) Ziemniaki z koperkiem gotowane 200 g Szynka wieprzowa gotowana 90 g Sos własny () 100 ml (GLU PSZ. SEL.) Marchew oprószana z olejem* 150 g (GLU PSZ.) Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-03-18 do dnia 2024-03-21 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSĄCZ- 1 Podstawowa | NSĄCZ- 2 Łatwo strawna | NSĄCZ- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów |
|------------------|---|---|--|--|
| 2024-03-20 środa | PD | | | Jogurt naturalny 3% tł. 1szt 1 szt (MLE.) |
| | Kolacja | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz .parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 100 g | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb pszenny 50 g (GLU PSZ.) Bułka pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz .parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 100 g | Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Szynkowa dębowa kieł.wp.gr.rozd.wędz .parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Bukiet warzyw gotowanych królewski* 100 g |
| | PN | Kiwi 1 szt 1 szt | Banan 1szt. 1 szt | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Kiwi 1 szt 1 szt |
| | Wartość energetyczna: 2161.12 kcal; Białko ogółem: 99.17 g; Tłuszcz: 59.55 g; Kw. tł. nasy.: 27.51 g; Węglowodany ogółem: 320.21 g; W tym cukry: 77.97 g; Błonnik pok.: 31.28 g; Sól: 8.98 g; | Wartość energetyczna: 2178.53 kcal; Białko ogółem: 94.20 g; Tłuszcz: 55.04 g; Kw. tł. nasy.: 26.91 g; Węglowodany ogółem: 331.41 g; W tym cukry: 100.75 g; Błonnik pok.: 20.27 g; Sól: 5.30 g; | Wartość energetyczna: 2168.19 kcal; Białko ogółem: 101.16 g; Tłuszcz: 67.55 g; Kw. tł. nasy.: 22.04 g; Węglowodany ogółem: 306.57 g; W tym cukry: 48.03 g; Błonnik pok.: 40.13 g; Sól: 9.60 g; | |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-03-18 do dnia 2024-03-21 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | NSĄCZ- 1 Podstawowa | NSĄCZ- 2 Łatwo strawna | NSĄCZ- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów | |
|---------------------|------------------------|--|---|--|
| 2024-03-21 czwartek | Śniadanie | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Płatki owsiane na mleku 350 ml (MLE, GLU OW.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Połędwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Sałatka jarzynowa - dieta (*) 80 g (MLE, SEL.) Roszponka 20 g | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Płatki owsiane na mleku 350 ml (MLE, GLU OW.) Chleb pszenny 50 g (GLU PSZ.) Bułka pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Połędwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Sałatka jarzynowa - dieta (*) 80 g (MLE, SEL.) Roszponka 20 g | Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Połędwica premium- wędlna dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Sałatka jarzynowa (*) 80 g (JAJ, MLE, SEL, GOR.) Roszponka 20 g |
| | | II ŚN | | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Ser żółty 20 g (MLE.) Ogórek kiszony 20 g |
| | | Obiad | Ziemniaczana * 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Fasolka po bretońsku 350 g (GLU PSZ, SOJ, MLE, SEL, GOR.) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ZYT.) Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml Gruszka 1szt. 150 g | Ziemniaczana * 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami* 400 g (SEL, GLU JECZ.) Sos pomidorowy 100 ml (GLU PSZ.) Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml Brokuł gotowany* 150 g |
| PD | | | Kisiel o smaku truskawkowym b/c 150 ml | |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-03-18 do dnia 2024-03-21 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSĄCZ- 1 Podstawowa | NSĄCZ- 2 Łatwo strawna | NSĄCZ- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów |
|---------------------|---------|---|--|---|
| 2024-03-21 czwartek | Kolacja | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ.</u>) Masło 83% tł. 15 g (<u>MLE.</u>) Szynka Piastowska-wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Twarożek z natką pietruszki 70 g (<u>MLE.</u>) Papryka konserwowa 100 g | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>) Chleb pszenny 50 g (<u>GLUPSZ.</u>) Bułka pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ.</u>) Masło 83% tł. 15 g (<u>MLE.</u>) Szynka Piastowska-wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Twarożek z natką pietruszki 70 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 100 g | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ.</u>) Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE.</u>) Szynka Piastowska-wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (<u>SOJ.</u>) Twarożek z natką pietruszki 70 g (<u>MLE.</u>) Papryka konserwowa 100 g |
| | PN | Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt | | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<u>MLE.</u>) Sok warzywny 0,3l 1 szt (<u>SEL.</u>) |
| | | Wartość energetyczna: 2603.60 kcal; Białko ogółem: 104.67 g; Tłuszcz: 77.56 g; Kw. tł. nasy.: 33.24 g; Węglowodany ogółem: 389.25 g; W tym cukry: 92.79 g; Błonnik pok.: 38.56 g; Sól: 11.17 g; | Wartość energetyczna: 2290.32 kcal; Białko ogółem: 102.87 g; Tłuszcz: 67.04 g; Kw. tł. nasy.: 29.45 g; Węglowodany ogółem: 327.09 g; W tym cukry: 83.56 g; Błonnik pok.: 25.59 g; Sól: 6.16 g; | Wartość energetyczna: 2395.82 kcal; Białko ogółem: 105.19 g; Tłuszcz: 82.14 g; Kw. tł. nasy.: 25.30 g; Węglowodany ogółem: 328.60 g; W tym cukry: 45.82 g; Błonnik pok.: 41.02 g; Sól: 10.71 g; |

Oznaczenia wskaźników odż.:

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

Białko ogółem - Białko ogółemwg rozp. 1169/2011,

Tłuszcz - Tłuszcz,

Węglowodany ogółem - Węglowodany ogółem,

Sól - Sól,

K - Potas,

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

Błonnik pok. - Błonnik pokarmowy,

- % energii z białka,

Ener. z T - % energii z tłuszczu,

- % energii z węglowodanów,

Ener. z Bł. - % energii z błonnika,

W tym cukry - w tym cukry,

WW - WW,