

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-26 do dnia 2024-02-29 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | NSAČZ- 1 Podstawowa | NSAČZ- 2 Łatwo strawna | NSAČZ- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów | |
|-------------------------|---------------------|---|--|---|
| 2024-02-26 poniedziałek | 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 ŻYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLUPSZ.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Papryka świeża 80 g Rozszponka 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, SOJ. MLE.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Pomidor 80 g Rozszponka 20 g | Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLUPSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Szynekowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Papryka świeża 80 g Rozszponka 20 g |
| | II ŚN | | | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Ser żółty 20 g (MLE.) Salata zielona 10 g |
| | Obiad | Grochowa z ziemniakami* 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Ryż z jabłkami 300 g Sos jogurtowy naturalny 100 g (MLE.) Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml | Solferino * 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Ryż z jabłkami 300 g Sos jogurtowy naturalny 100 g (MLE.) Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml | Solferino * 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Ryż z jabłkami 300 g Sos jogurtowy naturalny 100 g (MLE.) Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml |
| | PD | | | Surówka z marchwi z olejem b/c () 100 g |
| | Kolacja | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLUPSZ.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Pasta z twarogu i cebuli 70 g (MLE.) Brokuł gotowany* 80 g Salata zielona 20 g | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) Chleb pszenny 50 g (GLU PSZ.) Bułka pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ, SOJ. MLE.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Pasta z twarogu z koperkiem 70 g (MLE.) Brokuł gotowany* 80 g Salata zielona 20 g | Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLUPSZ.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Pasta z twarogu z koperkiem 70 g (MLE.) Brokuł gotowany* 80 g Salata zielona 20 g |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-26 do dnia 2024-02-29 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSAÇZ- 1 Podstawowa | NSAÇZ- 2 Łatwo strawna | NSAÇZ- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów |
|-------------------------|-----------|--|---|---|
| 2024-02-26 poniedziałek | PN | Babeczka jogurtowa 80g 1 szt (<u>GLU PSZ. JAJ. MLE.</u>) | | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ. GLU ŻYT.</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<u>MLE.</u>) Paluszki z kminkiem 50 g (<u>GLU PSZ. JAJ. MLE.</u>) |
| | | Wartość energetyczna: 2443.22 kcal; Białko ogółem: 88.69 g; Tłuszcz: 67.97 g; Kw. tł. nasy.: 30.98 g; Węglowodany ogółem: 379.32 g; W tym cukry: 94.63 g; Błonnik pok.: 30.65 g; Sól: 6.24 g; | Wartość energetyczna: 2330.07 kcal; Białko ogółem: 81.26 g; Tłuszcz: 64.77 g; Kw. tł. nasy.: 31.04 g; Węglowodany ogółem: 355.90 g; W tym cukry: 93.06 g; Błonnik pok.: 18.61 g; Sól: 6.58 g; | Wartość energetyczna: 2228.14 kcal; Białko ogółem: 84.43 g; Tłuszcz: 74.30 g; Kw. tł. nasy.: 26.55 g; Węglowodany ogółem: 327.03 g; W tym cukry: 38.88 g; Błonnik pok.: 37.73 g; Sól: 9.07 g; |
| 2024-02-27 wtorek | Śniadanie | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Makaron na mleku 350 ml (<u>GLU PSZ. MLE.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ. GLU ŻYT.</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ. MLE.</u>) Masło 83% tł. 15 g (<u>MLE.</u>) Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami* 60 g (<u>RYB. SEL.</u>) Ogórek kiszony 80 g Mix sałat 20 g Poledwica premium-wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Makaron na mleku 350 ml (<u>GLU PSZ. MLE.</u>) Chleb pszenny 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bułka pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ. SOJ. MLE.</u>) Masło 83% tł. 15 g (<u>MLE.</u>) Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami* 60 g (<u>RYB. SEL.</u>) Mix sałat 20 g Pomidor 80 g Poledwica premium-wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) | Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ. GLU ŻYT.</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ.</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE.</u>) Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami* 60 g (<u>RYB. SEL.</u>) Ogórek kiszony 80 g Mix sałat 20 g Poledwica premium-wędlina dr. średnio rozd. 40 g (<u>SOJ.</u>) |
| | II ŚN | | | Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ. GLU ŻYT.</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<u>MLE.</u>) Twaróg półtłusty 30 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 20 g |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-26 do dnia 2024-02-29 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSAÇZ- 1 Podstawowa | NSAÇZ- 2 Łatwo strawna | NSAÇZ- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów |
|-------------------|---------|---|---|--|
| 2024-02-27 wtorek | Obiad | Wielowarzywna z ziemniakami* 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Pieczeń rzymska wieprzowa 90 g (GLU PSZ, JAJ.) Sos ziołowy () 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Kasza gryczana 200 g Surówka z pora, jabłka i marchewki () 150 g (MLE.) Marchew oprószana z olejem* 150 g (GLU PSZ.) Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml | Wielowarzywna z ziemniakami* 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Pieczeń rzymska wieprzowa 90 g (GLU PSZ, JAJ.) Kasza jęczmienna/sypko 200 g (GLU JECZ.) Sos ziołowy () 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Marchew gotowana z olejem* 150 g Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml | Wielowarzywna z ziemniakami* 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Pieczeń rzymska wieprzowa 90 g (GLU PSZ, JAJ.) Kasza gryczana 200 g Sos ziołowy () 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Surówka z pora, jabłka i marchewki () 150 g (MLE.) Marchew oprószana z olejem* 150 g (GLU PSZ.) Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml |
| | PD | | | Jogurt naturalny 3% tł. 1szt 1 szt (MLE.) |
| | Kolacja | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Szynka Piastowska-wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 100 g | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) Chleb pszenny 50 g (GLU PSZ.) Bułka pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ, SOJ, MLE.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Szynka Piastowska-wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 100 g | Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) 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.) Szynka Piastowska-wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 100 g |
| | PN | Banan 1szt. 1 szt | | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Gruszka 1szt. 150 g |
| | | Wartość energetyczna: 2521.49 kcal; Białko ogółem: 106.24 g; Tłuszcz: 65.65 g; Kw. tł. nasy.: 28.63 g; Węglowodany ogółem: 390.74 g; W tym cukry: 106.78 g; Błonnik pok.: 36.14 g; Sól: 9.23 g; | Wartość energetyczna: 2380.34 kcal; Białko ogółem: 96.49 g; Tłuszcz: 60.62 g; Kw. tł. nasy.: 27.29 g; Węglowodany ogółem: 367.78 g; W tym cukry: 102.13 g; Błonnik pok.: 25.96 g; Sól: 7.93 g; | Wartość energetyczna: 2421.67 kcal; Białko ogółem: 107.99 g; Tłuszcz: 73.60 g; Kw. tł. nasy.: 23.22 g; Węglowodany ogółem: 349.85 g; W tym cukry: 53.48 g; Błonnik pok.: 44.72 g; Sól: 9.85 g; |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-26 do dnia 2024-02-29 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSAÇZ- 1 Podstawowa | NSAÇZ- 2 Łatwo strawna | NSAÇZ- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów |
|------------------|-----------|--|--|---|
| 2024-02-28 środa | Śniadanie | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Ryż na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ) Masło 83% tł. 15 g (MLE) Serek ziarnisty 150g 1 szt (MLE) Mandarynka 2 szt Pomidorki koktajlowe 80 g | Ryż na mleku 350 ml (MLE) Chleb pszenny 50 g (GLU PSZ) Bułka pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ, SOJ, MLE) Masło 83% tł. 15 g (MLE) Serek ziarnisty 150g 1 szt (MLE) Mandarynka 2 szt Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Pomidorki koktajlowe 80 g | Herbata czarna granulowana b/c 250 ml 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) Serek ziarnisty 150g 1 szt (MLE) Mandarynka 2 szt Pomidorki koktajlowe 80 g |
| | II śN | | | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna 80% tł 5 g (MLE) Poledwica premium-wędliana dr. średnio rozd. 20 g (SOJ.) Papryka konserwowa 20 g |
| | Obiad | Grysikowa () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Gulasz z żołądków drobiowych* 200 g (GLU PSZ, MLE, SEL.) Ziemniaki z koperkiem 200 g Fasolka szparagowa z wody* 150 g Dynia duszona z olejem* 150 g (GLU PSZ) Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml | Grysikowa () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 90 g Ziemniaki z koperkiem 200 g Sos bazyliowy* 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Dynia duszona z olejem* 150 g (GLU PSZ) Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml | Grysikowa () 400 ml (GLU PSZ, SEL.) Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 90 g Sos bazyliowy* 100 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki z koperkiem 200 g Fasolka szparagowa z wody* 150 g Dynia duszona z olejem* 150 g (GLU PSZ) Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml |
| PD | | | Wafle ryżowe 30 g | |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-26 do dnia 2024-02-29 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | NSAÇZ- 1 Podstawowa | NSAÇZ- 2 Łatwo strawna | NSAÇZ- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów | |
|---------------------|---------------------|---|---|---|
| 2024-02-28 środa | Kolacja | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT, GLU PSZ, SOJ, MLE.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ, MLE.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Pasztecik pieczony drobiowy 50 g (GLU PSZ, SOJ, MLE.) Salatka z pomidora i sałaty lodowej 100 g | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) Chleb pszenny 50 g (GLU PSZ.) Bułka pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ, SOJ, MLE.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Salatka z pomidora i sałaty lodowej 100 g | Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT, GLU PSZ, SOJ, MLE.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ, MLE.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 40 g Salatka z pomidora i sałaty lodowej 100 g |
| | | PN | Mleko Smakowe UHT 1,5% tł 0,2l 1 szt (MLE.) Chalka 30 g (GLU PSZ, JAJ.) | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT, GLU PSZ, SOJ, MLE.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Sok warzywny 0,3l 1 szt (SEL.) |
| | | | Wartość energetyczna: 2683.92 kcal; Białko ogółem: 120.74 g; Tłuszcz: 83.05 g; Kw. tł. nasy.: 35.89 g; Węglowodany ogółem: 376.79 g; W tym cukry: 87.58 g; Błonnik pok.: 32.21 g; Sól: 7.91 g; | Wartość energetyczna: 2423.78 kcal; Białko ogółem: 110.09 g; Tłuszcz: 66.02 g; Kw. tł. nasy.: 31.32 g; Węglowodany ogółem: 351.23 g; W tym cukry: 81.57 g; Błonnik pok.: 21.66 g; Sól: 8.21 g; |
| 2024-02-29 czwartek | Śniadanie | Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT, GLU PSZ, SOJ, MLE.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ, MLE.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Pasztecik z soczewicy () 60 g (GLU PSZ, JAJ.) Ser żółty 50 g (MLE.) Ogórek świeży 80 g Roszponka 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, SOJ, MLE.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Szynka Piastowska-wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Ser żółty 50 g (MLE.) Ogórek świeży 80 g Roszponka 20 g | Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT, GLU PSZ, SOJ, MLE.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ, MLE.) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE.) Szynka Piastowska-wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 40 g (SOJ.) Ser żółty 50 g (MLE.) Ogórek świeży 80 g Roszponka 20 g |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-26 do dnia 2024-02-29 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | | NSAÇZ- 1 Podstawowa | NSAÇZ- 2 Łatwo strawna | NSAÇZ- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów |
|---------------------|---------|---|--|---|
| 2024-02-29 czwartek | II ŚN | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Jajko gotowane kl M 0,5 szt (JAJ.) Ogórek kiszony 20 g | | |
| | Obiad | Barszcz czerwony z ziemniakami* 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Makaron z sosem mięsno-warzywnym, z mięsa wieprzowego () 350 g (GLU PSZ, SEL.) Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml Brokuł gotowany* 150 g Salatka szwedzka z olejem 150 g (GOR.) | Barszcz czerwony z ziemniakami* 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Makaron z sosem mięsno-warzywnym, z mięsa wieprzowego () 350 g (GLU PSZ, SEL.) Brokuł gotowany* 150 g Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml | Barszcz czerwony z ziemniakami* 400 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Makaron pełnoziarnisty z sosem mięsno-warzywnym, z mięsa wieprzowego () 350 g (GLU PSZ, SEL.) Salatka szwedzka z olejem b/c 150 g (GOR.) Brokuł gotowany* 150 g Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml |
| | PD | Chrupki kukurydziane 20 g | | |
| | Kolacja | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Poledwica premium-wędlina dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Pasta warzywna* 60 g (SEL.) Salata zielona 20 g | Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) Chleb pszenny 50 g (GLU PSZ.) Bułka pszenna 50g 1 szt (GLU PSZ, SOJ, MLE.) Masło 83% tł. 15 g (MLE.) Poledwica premium-wędlina dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Pasta warzywna* 80 g (SEL.) Salata zielona 20 g | Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.) 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.) Poledwica premium-wędlina dr. średnio rozd. 40 g (SOJ.) Pasta warzywna* 60 g (SEL.) Salata zielona 20 g |
| | PN | Ciasto drożdżowe 50 g (GLU PSZ, JAJ, MLE, SOJ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE.) Paluszki z kminkiem 50 g (GLU PSZ, JAJ, MLE.) | | |

Jadłospisy za okres od dnia 2024-02-26 do dnia 2024-02-29 KUCHNIA NOWY SĄCZ

| | NSĄCZ- 1 Podstawowa | NSĄCZ- 2 Łatwo strawna | NSĄCZ- 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów |
|---------------------|---|--|--|
| 2024-02-29 czwartek | Wartość energetyczna: 2907.21 kcal; Białko ogółem: 118.83 g; Tłuszcz: 104.25 g; Kw. tł. nasy.: 40.57 g; Węglowodany ogółem: 386.60 g; W tym cukry: 74.42 g; Błonnik pok.: 33.74 g; Sól: 9.86 g; | Wartość energetyczna: 2584.22 kcal; Białko ogółem: 115.29 g; Tłuszcz: 77.02 g; Kw. tł. nasy.: 31.27 g; Węglowodany ogółem: 361.53 g; W tym cukry: 70.40 g; Błonnik pok.: 23.76 g; Sól: 8.10 g; | Wartość energetyczna: 2698.38 kcal; Białko ogółem: 117.62 g; Tłuszcz: 105.73 g; Kw. tł. nasy.: 33.91 g; Węglowodany ogółem: 336.17 g; W tym cukry: 35.92 g; Błonnik pok.: 43.43 g; Sól: 13.59 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,