

Jadłospisy dla oddziałów

Oddział: SZPITAL DREWNICA		
Śniadanie II Śniadanie	Obiad Podwieczerek	Kolacja Posiłek nocny
środa 2025-02-19 Jadłospis dla diety: D PODSTAWOWA		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 400ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb baltonowski 90g (<i>GLU</i>), Chleb razowy 70g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Serek homogenizowany ze szczypiorkiem 60g (<i>MLE</i>), Ogórek kiszony 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. 400ml (<i>MLE, SEL</i>), Gulasz z szynki wieprzowej 250g (<i>SEL</i>), Kopytka 200g, Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Chleb baltonowski 90g (<i>GLU</i>), Chleb razowy 70g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Sałatka z ryżu brązowego z tuńczyka i bukietu warzyw 200g (<i>RYB</i>), Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 2767.32 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 114.66 g; Tłuszcz: 75.98 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.81 g; Węglowodany ogółem: 428.70 g; suma cukrów prostych: 96.83 g; Sól: 19.93 g; Błonnik pokarmowy: 46.69 g; Węglowodany przyswajalne: 382.01 g; WW: 38.29 Por;

środa 2025-02-19 Jadłospis dla diety: D ŁATWOSTRAWNA		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 400ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb baltonowski 90g (<i>GLU</i>), Bułka wrocławska 70g (<i>GLU, JAJ</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Serek homogenizowany z natką pietruszki 60g (<i>MLE</i>), Pomidor 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. 400ml (<i>MLE, SEL</i>), Gulasz z szynki wieprzowej 250g (<i>SEL</i>), Kopytka 200g, Brokuły z wody 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Chleb baltonowski 90g (<i>GLU</i>), Bułka wrocławska 70g (<i>GLU, JAJ</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Sałatka z ryżu białego z tuńczyka i bukietu warzyw 200g (<i>RYB</i>), Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g, Pomidor 90g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 2789.68 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 118.94 g; Tłuszcz: 71.23 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 34.37 g; Węglowodany ogółem: 435.98 g; suma cukrów prostych: 93.70 g; Sól: 18.36 g; Błonnik pokarmowy: 36.77 g; Węglowodany przyswajalne: 399.21 g; WW: 40.07 Por;

środa 2025-02-19 Jadłospis dla diety: D CUKRZYCOWA 5 POSIŁKÓW		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 400ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb razowy 160g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Serek homogenizowany ze szczypiorkiem 60g (<i>MLE</i>), Ogórek kiszony 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. 400ml (<i>MLE, SEL</i>), Gulasz z szynki wieprzowej 250g (<i>SEL</i>), Kasza bulgur na sytko 200g, Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 130g, Kompot b/c 300ml,	Chleb razowy 160g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Sałatka z ryżu brązowego z tuńczyka i bukietu warzyw 200g (<i>RYB</i>), Herbata z cytryną b/cukru 350ml,
II Śniadanie: Chleb razowy 80g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 8g (<i>MLE</i>), Szynka bukowa 20g (<i>GLU, SOJ, SEL, GOR</i>), Papryka świeża 50g,	Podwieczerek: Krakеры 5szt (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>),	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 3056.41 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 126.81 g; Tłuszcz: 99.70 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 43.01 g; Węglowodany ogółem: 443.57 g; suma cukrów prostych: 68.04 g; Sól: 20.80 g; Błonnik pokarmowy: 62.86 g; Węglowodany przyswajalne: 380.71 g; WW: 38.13 Por;

środa 2025-02-19 Jadłospis dla diety: D CUKRZYCOWA 6 POSIŁKÓW		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 400ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb razowy 160g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Serek homogenizowany ze szczypiorkiem 60g (<i>MLE</i>), Ogórek kiszony 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. 400ml (<i>MLE, SEL</i>), Gulasz z szynki wieprzowej 250g (<i>SEL</i>), Kasza bulgur na sytko 200g, Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 130g, Kompot b/c 300ml,	Chleb razowy 160g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Sałatka z ryżu brązowego z tuńczyka i bukietu warzyw 200g (<i>RYB</i>), Herbata z cytryną b/cukru 350ml,
II Śniadanie: Chleb razowy 80g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 8g (<i>MLE</i>), Szynka bukowa 20g (<i>GLU, SOJ, SEL, GOR</i>), Papryka świeża 50g,	Podwieczerek: Krakеры 5szt (<i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEZ</i>),	Posiłek nocny: Chleb razowy 40g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 4g (<i>MLE</i>), Szynka konserwowa 20g (<i>GLU, SOJ, SEL, GOR</i>), Sałata zielona 5g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 3212.45 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 133.96 g; Tłuszcz: 104.58 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 45.69 g; Węglowodany ogółem: 466.07 g; suma cukrów prostych: 69.89 g; Sól: 21.53 g; Błonnik pokarmowy: 66.22 g; Węglowodany przyswajalne: 399.85 g; WW: 40.06 Por;

środa 2025-02-19 Jadłospis dla diety: D WEGETARIAŃSKA		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 400ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb baltonowski 90g (<i>GLU</i>), Chleb razowy 70g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Serek homogenizowany ze szczypiorkiem 60g (<i>MLE</i>), Ogórek kiszony 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. 400ml (<i>MLE, SEL</i>), Sos pomidorowy z ricottą 180g (<i>MLE</i>), Kopytka 200g, Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Chleb baltonowski 90g (<i>GLU</i>), Chleb razowy 70g (<i>GLU</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Sałatka z ryżu brązowego z tuńczyka i bukietu warzyw 200g (<i>RYB</i>), Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 2677.77 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 93.07 g; Tłuszcz: 78.26 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.80 g; Węglowodany ogółem: 421.64 g; suma cukrów prostych: 93.51 g; Sól: 10.19 g; Błonnik pokarmowy: 44.23 g; Węglowodany przyswajalne: 377.40 g; WW: 37.86 Por;

środa 2025-02-19 Jadłospis dla diety: D Z PRODUKTAMI BEZGLUTENOWYMI		
Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 400ml (<i>MLE</i>), Chleb bezglutenowy 100g (<i>SOJ</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Serek homogenizowany ze szczypiorkiem 60g (<i>MLE</i>), Ogórek kiszony 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej b/śmietany 400ml (<i>SEL</i>), Gulasz z szynki wieprzowej 250g (<i>SEL</i>), Ziemniaki 200g, Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Chleb bezglutenowy 100g (<i>SOJ</i>), Masło roślinne 20g, Sałatka z ryżu brązowego z tuńczyka i bukietu warzyw 200g (<i>RYB</i>), Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 2431.27 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 87.99 g; Tłuszcz: 76.23 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 26.63 g; Węglowodany ogółem: 360.53 g; suma cukrów prostych: 98.62 g; Sól: 20.87 g; Błonnik pokarmowy: 38.33 g; Węglowodany przyswajalne: 322.20 g; WW: 32.19 Por;

Jadłospisy dla oddziałów

środa 2025-02-19 Jadłospis dla diety: D BEZMLECZNA		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi na mleku sojowym 400ml (GLU, SOJ), Chleb bałtonowski 90g (GLU), Chleb razowy 70g (GLU, SEL), Masło roślinne 20g, Szyunka bukowa 45g (GLU, SOJ, SEL, GOR), Ogórek kiszony 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej b/śmietany 400ml (SEL), Gulasz z szynki wieprzowej 250g (SEL), Kopytka 200g, Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Chleb bałtonowski 90g (GLU), Chleb razowy 70g (GLU), Masło roślinne 20g, Sałatka z ryżu brązowego z tuńczyka i bukietu warzyw 200g (RYB), Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 2986.82 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 144.98 g; Tłuszcz: 83.28 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 18.86 g; Węglowodany ogółem: 440.55 g; suma cukrów prostych: 81.34 g; Sól: 20.55 g; Błonnik pokarmowy: 54.36 g; Węglowodany przyswajalne: 386.19 g; WW: 38.63 Por;

środa 2025-02-19 Jadłospis dla diety: D BOGATOBIAŁKOWA		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 400ml (GLU, MLE), Chleb bałtonowski 90g (GLU), Bułka wrocławska 70g (GLU, JAJ), Masło extra 82% 20g (MLE), Serek homogenizowany z natką pietruszki 60g (MLE), Szyunka bukowa 45g (GLU, SOJ, SEL, GOR), Pomidor 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. 400ml (MLE, SEL), Gulasz z szynki wieprzowej 250g (SEL), Kopytka 200g, Brokuły z wody 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Chleb bałtonowski 90g (GLU), Bułka wrocławska 70g (GLU, JAJ), Masło extra 82% 20g (MLE), Sałatka z ryżu brązowego z tuńczyka i bukietu warzyw 200g (RYB), Szyunka konserwowa 45g (GLU, SOJ, SEL, GOR), Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 2878.04 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 136.44 g; Tłuszcz: 75.38 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.09 g; Węglowodany ogółem: 431.78 g; suma cukrów prostych: 91.00 g; Sól: 19.95 g; Błonnik pokarmowy: 38.03 g; Węglowodany przyswajalne: 393.75 g; WW: 39.49 Por;

środa 2025-02-19 Jadłospis dla diety: D NISKOBIAŁKOWA		
Soczek owocowy 1szt, Chleb bałtonowski 90g (GLU), Chleb razowy 70g (GLU), Masło extra 82% 20g (MLE), Pasta z warzyw gotowanych 80g, Ogórek kiszony 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej b/śmietany 400ml (SEL), Sos pomidorowy b/śmietany 180ml, Kopytka 200g, Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Chleb bałtonowski 90g (GLU), Chleb razowy 70g (GLU), Masło extra 82% 20g (MLE), Sałatka z pomidora,ogórka i papryki 200g, Dżem 25g 1szt, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 2405.84 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 53.16 g; Tłuszcz: 63.91 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 25.32 g; Węglowodany ogółem: 426.19 g; suma cukrów prostych: 127.47 g; Sól: 11.55 g; Błonnik pokarmowy: 44.45 g; Węglowodany przyswajalne: 381.74 g; WW: 38.31 Por;

środa 2025-02-19 Jadłospis dla diety: D PRZECIERANA		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi - przecierana 400ml (GLU, MLE), Bułka wrocławska 160g (GLU, JAJ), Masło extra 82% 20g (MLE), Serek homogenizowany naturalny 60g (MLE), Pomidor bez skórki rozdrobniony 100g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej zabieleną śmietaną 12% tł. - przecierana 400ml (MLE, SEL), Szyunka pieczona mielona 100g, Sos własny 80ml (MLE), Ziemniaki 200g, Brokuły z wody - rozdrobnione 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Bułka wrocławska 160g (GLU, JAJ), Masło extra 82% 20g (MLE), Sałatka z ryżu brązowego z tuńczyka i bukietu warzyw - rozdrobniona 200g (RYB), Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 2708.76 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 117.23 g; Tłuszcz: 76.60 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 36.32 g; Węglowodany ogółem: 402.93 g; suma cukrów prostych: 86.88 g; Sól: 6.52 g; Błonnik pokarmowy: 32.14 g; Węglowodany przyswajalne: 370.79 g; WW: 37.25 Por;

środa 2025-02-19 Jadłospis dla diety: D WEGAŃSKA		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi na mleku sojowym 400ml (GLU, SOJ), Chleb bałtonowski 90g (GLU), Chleb razowy 70g (GLU), Masło roślinne 20g, Pasztecik warzywny b/jaj 60g (SEL), Ogórek kiszony 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej b/śmietany 400ml (SEL), Kotletry sojowe 3szt (SOJ, SEL), Kasza bulgur na sypko 180g, Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Chleb bałtonowski 90g (GLU), Chleb razowy 70g (GLU), Masło roślinne 20g, Sałatka z ryżu z fasoli i bukietu warzyw 200g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 3575.92 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 153.71 g; Tłuszcz: 113.49 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 19.10 g; Węglowodany ogółem: 524.84 g; suma cukrów prostych: 82.86 g; Sól: 8.81 g; Błonnik pokarmowy: 81.20 g; Węglowodany przyswajalne: 443.64 g; WW: 44.43 Por;

środa 2025-02-19 Jadłospis dla diety: D ŁATWOSTRAWNA BEZMLECZNA		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi na mleku sojowym 400ml (GLU, SOJ), Chleb bałtonowski 90g (GLU), Bułka wrocławska 70g (GLU, JAJ), Masło roślinne 20g, Szyunka bukowa 45g (GLU, SOJ, SEL, GOR), Pomidor bez skórki 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej b/śmietany 400ml (SEL), Gulasz z szynki wieprzowej 250g (SEL), Kopytka 200g, Brokuły z wody 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Chleb bałtonowski 90g (GLU), Bułka wrocławska 70g (GLU, JAJ), Masło roślinne 20g, Sałatka z ryżu białego z tuńczyka i bukietu warzyw 200g (RYB), Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 2987.63 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 148.24 g; Tłuszcz: 78.31 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 19.36 g; Węglowodany ogółem: 443.16 g; suma cukrów prostych: 75.08 g; Sól: 18.95 g; Błonnik pokarmowy: 43.06 g; Węglowodany przyswajalne: 400.09 g; WW: 40.07 Por;

Jadłospisy dla oddziałów

środa 2025-02-19 Jadłospis dla diety: D ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 400ml (<i>GLU, MLE</i>), Chleb baltonowski 90g (<i>GLU</i>), Bułka wrocławska 70g (<i>GLU, JAJ</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Serek homogenizowany z natką pietruszki 60g (<i>MLE</i>), Pomidor 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g,	Zupa z fasolki szparagowej b/śmietany 400ml (<i>SEL</i>), Gulasz z szynki wieprzowej 250g (<i>SEL</i>), Kopytka 200g, Brokuly z wody 130g, Kompot b/c 300ml, Cukier 15g,	Chleb baltonowski 90g (<i>GLU</i>), Bułka wrocławska 70g (<i>GLU, JAJ</i>), Masło extra 82% 20g (<i>MLE</i>), Sałatka z ryżu białego z tuńczyka i bukietu warzyw 200g (<i>RYB</i>), Herbata z cytryną b/cukru 350ml, Cukier 15g, Pomidor 90g,

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 2782.24 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 118.85 g; Tłuszcz: 70.51 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 33.94 g; Węglowodany ogółem: 435.83 g; suma cukrów prostych: 93.56 g; Sól: 18.35 g; Błonnik pokarmowy: 36.77 g; Węglowodany przyswajalne: 399.07 g; WW: 40.05 Por;

środa 2025-02-19 Jadłospis dla diety: D PŁYNNA		
Płynna do sondy (śniadanie) 500g (<i>JAJ, MLE</i>),	Płynna do sondy (obiad) 500g (<i>GLU, MLE, SEL</i>),	Płynna do sondy (kolacja) 500g (<i>GLU, JAJ, SOJ, SEL, GOR</i>),

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 1805.50 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 85.97 g; Tłuszcz: 95.13 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 40.83 g; Węglowodany ogółem: 158.82 g; suma cukrów prostych: 58.87 g; Sól: 2.18 g; Błonnik pokarmowy: 16.57 g; Węglowodany przyswajalne: 142.25 g; WW: 14.29 Por;

środa 2025-02-19 Jadłospis dla diety: D CUKRZYCA 5 POSIŁKÓW BEZMLECZNA		
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi na mleku sojowym 400ml (<i>GLU, SOJ</i>), Chleb razowy 160g (<i>GLU</i>), Masło roślinne 20g, Szynka bukowa 45g (<i>GLU, SOJ, SEL, GOR</i>), Ogórek kiszony 90g, Mix sałat 10g, Herbata z cytryną b/cukru 350ml,	Zupa z fasolki szparagowej b/śmietany 400ml (<i>SEL</i>), Gulasz z szynki wieprzowej 250g (<i>SEL</i>), Kasza bulgur na sypko 200g, Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym 130g, Kompot b/c 300ml,	Chleb razowy 160g (<i>GLU</i>), Masło roślinne 20g, Sałatka z ryżu brązowego z tuńczyka i bukietu warzyw 200g (<i>RYB</i>), Herbata z cytryną b/cukru 350ml,
II Śniadanie: Chleb razowy 80g (<i>GLU</i>), Masło roślinne 8g, Polędwica drobiowa 20g (<i>GLU, SOJ, SEL, GOR</i>), Papryka świeża 50g,	Podwieczorek: Pieczywo chrupkie 20g,	

Wartości odżywcze: Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal]: 3193.03 kcal; Białko ogółem wg rozp. 1169/2011: 157.10 g; Tłuszcz: 98.61 g; Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: 21.89 g; Węglowodany ogółem: 454.04 g; suma cukrów prostych: 47.41 g; Sól: 21.55 g; Błonnik pokarmowy: 71.36 g; Węglowodany przyswajalne: 382.68 g; WW: 38.26 Por;

Dietetyk

.....