



gurbacka.pl



WERSJA OGÓLNA
DIETA NA 2000 KCAL

7 dni



DZIEŃ 1	I posiłek	Jajecznica z pomidorami i szczypiorkiem	IV posiłek	Słupki warzyw i orzechy
	II posiłek	Koktajl z borówkami	V posiłek	Salatka z ogórka i czerwonej cebuli z białą fasolą
	III posiłek	Lekki dorsz z salsą pomidorową z mango i brązowy ryż		
DZIEŃ 2	I posiłek	Omlęt na słodko z morelami i kokosem	IV posiłek	Jogurt straciatella z borówkami
	II posiłek	Słupki warzyw i orzechy	V posiłek	Salatka z ogórka i czerwonej cebuli z białą fasolą
	III posiłek	Lekki dorsz z salsą pomidorową z mango i brązowy ryż		
DZIEŃ 3	I posiłek	Grzanki z guacamole	IV posiłek	Salatka z kiszzonego ogórka z cebulką, papryką i marchewką
	II posiłek	Brzoskwinia, orzechy i czekolada	V posiłek	Kanapka z piersią z kurczaka, sałatą i pomidorem
	III posiłek	Pieczona pierś z kurczaka w pomidorach, kasza jaglana i ogórki małosolne:		
DZIEŃ 4	I posiłek	Jaglanka tiramisu	IV posiłek	Salatka z grejpfruta i awokado
	II posiłek	Salatka z kiszzonego ogórka z cebulką, papryką i marchewką; chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	V posiłek	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową; chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany
	III posiłek	Nuggetsy z boczniaka z ziemniakami; Miętowy sos tzatzyki; Pomidory z cebulką		
DZIEŃ 5	I posiłek	Letnie kanapki z jajkiem, awokado i rzodkiewkami	IV posiłek	Orzeźwiający koktajl z kiwi i brzoskwini; czekolada 70% kakao
	II posiłek	Orzechy włoskie i grejpfrut	V posiłek	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową; chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany
	III posiłek	Nuggetsy z boczniaka z ziemniakami; Miętowy sos tzatzyki; Pomidory z cebulką		
DZIEŃ 6	I posiłek	Owsianka z wiśniami	IV posiłek	Salatka z ogórkiem, pomidorem i tuńczykiem
	II posiłek	Orzechy włoskie i kalarepka	V posiłek	Frittata z brokułami i cukinią
	III posiłek	Fit knedle ze śliwkami		
DZIEŃ 7	I posiłek	Frittata z brokułami i cukinią; chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	IV posiłek	Jogurt kokosowo-cytrynowy z wiśniami
	II posiłek	Salatka z ogórkiem, pomidorem i tuńczykiem	V posiłek	Salatka z brokuła gotowanego na parze z żurawiną i migdałami
	III posiłek	Fit knedle ze śliwkami		

DZIEŃ 1

I POSIŁEK

559 KCAL

Na patelni rozgrzej olej, pomidory pokrój w kostkę i wrzuć na patelnię, dodaj jajka i wymieszaj aż jajka się zetną. Dopraw do smaku i posyp szczypiorkiem. Zjedz z chlebem.

JAJECZNICA Z POMIDORAMI I SZCZYPIORKIEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
olej rzepakowy	8	1 łyżka	72.0	0.0	8.0	0.0
jaja kurze całe	150	3 sztuki (kl. wagowa M)	210.0	18.8	14.6	0.9
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
szczypiorek	16	2 łyżki	5.4	0.7	0.1	0.6
pomidory, czerwone	195	1 średnia sztuka	32.6	1.7	0.4	6.9
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	100	2 kromki	236.0	7.0	7.0	31.0
RAZEM	470		558.6	28.2	30.1	40.1

II POSIŁEK

275 KCAL

Wszystkie składniki zmiksuj.

KOKTAJL Z BORÓWKAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mleko migdałowe	220	1 szklanka	90.2	3.5	6.8	4.2
wiórki kokosowe	16	2 łyżki	105.1	0.9	10.1	4.3
borówka amerykańska	140	1 szklanka	79.8	1.0	0.5	20.3
RAZEM	380		275.1	5.5	17.4	28.8

III POSIŁEK

507 KCAL

Ugotuj ryż. Dorsza upiecz w piekarniku i skrop łyżką soku z cytryny. Pomidora i mango pokrój w kostkę, wymieszaj z posiekaną dymką i natką pietruszki. Dopraw oliwą, solą, pieprzem i sokiem z cytryny oraz odrobiną ostrej papryczki. Gotową salsę ułóż na talerzu. Gotowego dorsza przełóż na salsę i zjedz z ryżem.

*Przygotuj 2 porcje dania (podany przepis jest na 1 porcję)

LEKKI DORSZ Z SALSA POMIDOROWĄ Z MANGO I BRĄZOWY RYŻ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
dorsz, świeży	175		134.8	31.0	1.2	0.0
pomidory, czerwone	290	1 duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
mango	125	0.5 sztuki	83.5	0.6	0.4	20.6
słodka cebulka dymka	12	2 łyżka posiekanej	3.8	0.2	0.0	0.9
natka pietruszki	12	2 łyżeczki posiekanej	4.9	0.5	0.0	1.1
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
ryż brązowy	45	3 łyżki	150.8	3.2	0.9	34.6
sok z cytryny	20	2 łyżki	4.2	0.1	0.1	1.3
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
papryka czerwona, hot chili	5	1 kawałeczek	2.0	0.1	0.0	0.4
RAZEM	690		507.0	38.4	11.2	69.8

IV POSIŁEK

235 KCAL

Pokrój warzywa w słupki i schrup z orzechami na przekąskę.

SŁUPKI WARZYW I ORZECHY - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
orzechy włoskie	30	7 sztuk	186.5	4.5	16.9	5.0
ogórek	40	1 gruntowy	5.0	0.3	0.0	1.0
papryka czerwona, słodka	75	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
kalarepa	55	0.5 małej sztuki	16.8	1.1	0.2	3.3
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
RAZEM	195		234.9	6.9	17.5	15.0

V POSIŁEK

399 KCAL

W małej misce wymieszaj składniki na sos (ocet, oliwę, czosnek, miód, musztardę, chili). Do drugiej miski włóż odsączoną białą fasolę. Dodaj pokrojonego ogórka, posiekaną cebulkę i zalej sosem. Wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem i posyp słonecznikiem.

*Przygotuj 2 porcje dania (podany przepis jest na 1 porcję)

SAŁATKA Z OGÓRKA I CZERWONEJ CEBULI Z BIAŁĄ FASOLĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
ogórek	170	1.5 sztuki	23.3	1.2	0.2	4.8
cebula czerwona	55	0.5 sztuki	24.1	0.6	0.1	5.8
fasola biała, konserwowa	135	0.5 puszki	149.3	9.6	0.4	27.8
ocet winny, czerwony	4	0.5 łyżki	0.8	0.0	0.0	0.0
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
czosnek	3	0.5 średniego ząbka	4.6	0.2	0.0	1.0
miód pszczeli	7	0.5 łyżeczki	22.3	0.0	0.0	5.6
musztarda	5	0.5 łyżeczki	8.3	0.3	0.3	1.1
natka pietruszki	4	0.5 łyżeczka posiekanej	1.6	0.2	0.0	0.4
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
słonecznik, nasiona	15	1 łyżka	87.6	3.1	7.7	3.0
chili pieprz cayenne	1	1 szczypta	3.2	0.1	0.2	0.6
RAZEM	400		399.4	15.4	16.9	50.6

DZIEŃ 2

I POSIŁEK

515 KCAL

W misce wymieszaj jajka wraz z pastą z wanilii (można pominąć), płatkami i wiórkami kokosowymi. Rozgrzej oliwę na patelni i wlej powstałą masę. Przykryj pokrywką. Kiedy dół będzie lekko podpieczony, przewróć go na drugą stronę. Na górę połóż pokrojone kawałki świeżych moreli.

OMLET NA SŁODKO Z MORELAMI I KOKOSEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jaja kurze całe	150	3 sztuki (kl. wagowa M)	210.0	18.8	14.6	0.9
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
płatki owsiane	20	2 łyżki	75.2	2.4	1.4	13.9
wiórki kokosowe	16	2 łyżki	105.1	0.9	10.1	4.3
morele	100	2 średnie sztuki	50.0	0.9	0.2	11.9
pastą z wanilii	1	0.5 łyżeczki	2.7	0.0	0.0	0.6
RAZEM	295		514.8	23.0	34.3	31.6

II POSIŁEK

235 KCAL

Pokrój warzywa w słupki i schrup z orzechami na przekąskę.

SŁUPKI WARZYW I ORZECHY - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
orzechy włoskie	30	7 sztuk	186.5	4.5	16.9	5.0
ogórek	40	1 gruntowy	5.0	0.3	0.0	1.0
papryka czerwona, słodka	75	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
kalarepa	55	0.5 małej sztuki	16.8	1.1	0.2	3.3
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
RAZEM	195		234.9	6.9	17.5	15.0

III POSIŁEK

507 KCAL

*Porcja z poprzedniego dnia

LEKKI DORSZ Z SALSA POMIDOROWĄ Z MANGO I BRĄZOWY RYŻ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
dorsz, świeży	175		134.8	31.0	1.2	0.0
pomidory, czerwone	290	1 duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
mango	125	0.5 sztuki	83.5	0.6	0.4	20.6
słodka cebulka dymka	12	2 łyżka posiekanej	3.8	0.2	0.0	0.9
natka pietruszki	12	2 łyżeczki posiekanej	4.9	0.5	0.0	1.1
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
ryż brązowy	45	3 łyżki	150.8	3.2	0.9	34.6
sok z cytryny	20	2 łyżki	4.2	0.1	0.1	1.3
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
papryka czerwona, hot chili	5	1 kawałeczek	2.0	0.1	0.0	0.4
RAZEM	690		507.0	38.4	11.2	69.8

IV POSIŁEK

291 KCAL

Czekoladę posiekaj bardzo drobno lub zetrzyj na tarce i wymieszaj z jogurtem.

JOGURT STRACIATELLA Z BORÓWKAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jogurt kokosowy, naturalny bez cukru	160	1 opakowanie	150.9	1.4	11.4	10.7
borówka amerykańska	50	1 garść	28.5	0.4	0.2	7.2
czekolada 70% kakao	20	2 kostki	111.8	1.3	6.9	11.3
RAZEM	230		291.2	3.2	18.4	29.3

V POSIŁEK

399 KCAL

*Porcja z poprzedniego dnia

SAŁATKA Z OGÓRKA I CZERWONEJ CEBULI Z BIAŁĄ FASOLĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
ogórek	170	1.5 sztuki	23.3	1.2	0.2	4.8
cebula czerwona	55	0.5 sztuki	24.1	0.6	0.1	5.8
fasola biała, konserwowa	135	0.5 puszki	149.3	9.6	0.4	27.8
ocet winny, czerwony	4	0.5 łyżki	0.8	0.0	0.0	0.0
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
czosnek	3	0.5 średniego ząbka	4.6	0.2	0.0	1.0
miód pszczele	7	0.5 łyżeczki	22.3	0.0	0.0	5.6
musztarda	5	0.5 łyżeczki	8.3	0.3	0.3	1.1
natka pietruszki	4	0.5 łyżeczka posiekanej	1.6	0.2	0.0	0.4
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
słonecznik, nasiona	15	1 łyżka	87.6	3.1	7.7	3.0
chili pieprz cayenne	1	1 szczypta	3.2	0.1	0.2	0.6
RAZEM	400		399.4	15.4	16.9	50.6

DZIEŃ 3

I POSIŁEK

466 KCAL

Awokado obierz i pokrój w kosteczkę. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pół pokrojonego drobno pomidora, przeciśnięty przez praskę czosnek, oliwę i przyprawy. Wymieszaj. W międzyczasie przygotuj grzanki. Gotowe grzanki posmaruj guacamole i ułóż plasterki pozostałego pomidora.

GRZANKI Z GUACAMOLE

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	100	2 kromki	236.0	7.0	7.0	31.0
awokado	70	0.5 sztuki	118.3	1.4	10.7	5.2
sok z cytryny	5	0.5 łyżki	1.1	0.0	0.0	0.3
pomidory, czerwone	160	1 średnia sztuka	27.2	1.4	0.3	5.8
czosnek	3	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
chili pieprz cayenne	1	1 szczypta	3.2	0.1	0.2	0.6
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
kmin rzymski	1	1 szczypta	3.8	0.2	0.2	0.4
RAZEM	350		465.8	10.4	26.4	44.3

II POSIŁEK

354 KCAL

Zjedz jako przekąskę.

BRZOSKWINIA, ORZECHY I CZEKOLADA

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
brzoskwinia	165	1 większa sztuka	82.5	1.6	0.3	19.6
orzechy włoskie	25	6 sztuk	159.8	3.8	14.5	4.3
czekolada 70% kakao	20	2 kostki	111.8	1.3	6.9	11.3
RAZEM	210		354.1	6.8	21.7	35.3

III POSIŁEK

517 KCAL

Pieczona pierś z kurczaka w pomidorach, kasza jaglana i ogórki małosolne:

Do żaroodpornego naczynia wyłóż sos pomidorowy i pokrojone na połówki pomidorki koktajlowe. Piersi kurczaka delikatnie przypraw solą, pieprzem i chilli. Natnij je nożem i posmaruj oliwą. Połóż na pomidorach. Naczynko wstaw do piekarnika. Piecz około 40 minut w temperaturze 120 stopni C. Podawaj z kaszą jaglaną i ogórkiem małosolnym.

*Przygotuj dodatkową porcję piersi z kurczaka, którą użyjesz do kolacji.

PIECZONA PIERŚ Z KURCZAKA W POMIDORACH, KASZA JAGLANA I OGÓRKI MAŁOSOLNE: - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mięso z piersi kurczaka, bez skóry	175		171.5	37.6	2.3	0.0
passata pomidorowa	125	0.5 szklanki	40.0	2.0	0.3	9.1
pomidorki koktajlowe	200	10 sztuk	40.0	1.8	0.4	8.2
czosnek	6	1 średni ząbek	9.1	0.4	0.0	2.0
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
chili pieprz cayenne	1	1 szczypta	3.2	0.1	0.2	0.6
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
kasza jaglana	45	2.5 łyżki	156.6	4.7	1.3	32.2
ogórek małosolny	200	2 sztuki	22.0	0.6	0.4	4.6
RAZEM	770		516.7	47.4	12.9	57.3

IV POSIŁEK

208 KCAL

Ogórki pokrój w plasterki, paprykę w paseczki. Obierz marchewkę i pokrój w słupki lub zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Cebulę posiekaj. Wymieszaj składniki, dodaj oliwę i posiekaną natkę pietruszki. Dopraw świeżo mielonym pieprzem i pestkami dyni.

*Przygotuj 2 porcje dania (podany przepis jest na 1 porcję)

SAŁATKA Z KISZONEGO OGÓRKA Z CEBULKĄ, PAPRYKĄ I MARCHEWKĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
ogórek kiszony	180	3 sztuki	21.6	1.8	0.2	3.4
cebula	35	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
marchew	55	0.5 średniej sztuki	17.3	0.5	0.1	4.6
dynia, pestki	10	1 łyżka	57.2	2.5	4.6	1.8
papryka czerwona, słodka	75	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
natka pietruszki	6	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
RAZEM	370		208.4	6.6	13.4	18.3

V POSIŁEK

471 KCAL

Przygotuj kanapki z pokrojonym kurczakiem z obiadu, sałatą, plastrami pomidora i odrobiną musztardy. Możesz dodać też ulubione zioła, sól i pieprz do smaku.

KANAPKA Z PIERSIĄ Z KURCZAKA, SAŁATĄ I POMIDOREM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mięso z piersi kurczaka, bez skóry	150	porcja	147.0	32.3	2.0	0.0
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	100	2 kromki	236.0	7.0	7.0	31.0
sałata rzymska	20	2 liście	3.4	0.2	0.1	0.7
pomidory, czerwone	290	1 duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
musztarda	20	2 łyżeczki	33.0	1.1	1.3	4.4
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
RAZEM	580		470.7	43.3	10.9	47.0

DZIEŃ 4

I POSIŁEK

515 KCAL

Kaszę dokładnie wypłucz na sitku. Gotuj pod przykryciem w lekko osolonej wodzie około 10 minut. Ugotowaną kaszę zmiksuj z mlekiem i odrobiną mocnej kawy oraz z miodem. Banana pokrój w plasterki a orzechy posiekaj. Do szklanki warstwowo nałóż trochę kremu z kaszy, połóż plasterki banana, orzeszki, kolejną porcję masy, banana i orzechy.

JAGLANKA TIRAMISU - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kasza jaglana	45	2.5 łyżki	156.6	4.7	1.3	32.2
jogurt kokosowy, naturalny bez cukru	160	1 opakowanie	150.9	1.4	11.4	10.7
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
orzechy laskowe	15	1 łyżka	99.9	2.2	9.4	2.2
kawa espresso (bez cukru)	80		7.2	0.1	0.1	1.3
miód pszczele	7	1 łyżeczka	22.3	0.0	0.0	5.6
banan	80	1 mała sztuka	77.6	0.8	0.2	18.8
RAZEM	390		514.5	9.2	22.5	70.9

II POSIŁEK

326 KCAL

*Porcja z poprzedniego dnia + kromka chleba.

SALATKA Z KISZONEGO OGÓRKA Z CEBULKĄ, PAPRYKĄ I MARCHEWKĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
ogórek kiszony	180	3 sztuki	21.6	1.8	0.2	3.4
dynia, pestki	10	1 łyżka	57.2	2.5	4.6	1.8
cebula	35	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
marchew	55	0.5 średniej sztuki	17.3	0.5	0.1	4.6
papryka czerwona, słodka	75	0.5 średniej sztuki	24.0	1.0	0.4	5.0
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
natka pietruszki	6	1 łyżeczka posiekanej	2.5	0.3	0.0	0.5
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	50	1 kromka	118.0	3.5	3.5	15.5
RAZEM	420		326.4	10.1	16.9	33.8

III POSIŁEK

568 KCAL

Nuggetsy z boczniaka:

W misce rozmieszaj mąkę z ciecierzycy z wodą i solą. W drugiej misce wymieszaj resztę suchych składników. Boczniaki umyj i podziel na małe kawałki. Obtaczaj w masie z ciecierzycy a następnie w suchych składnikach i usmaż na oleju.

Miętowy sos tzatzyki: Zetrzyj ogórka na tarce i wymieszaj z jogurtem, przeciśniętym przez praszkę czosnkiem, solą i pieprzem oraz posiekaną miętą.

Pomidory z cebulką: Pokrój pomidory i cebulkę w plasterki, skrop sokiem z cytryny i oliwą i dopraw solą i pieprzem do smaku. Posyp posiekaną natką.

*Przygotuj 2 porcje dania (podany przepis jest na 1 porcję)

NUGGETSY Z BOCZNIAKA Z ZIEMNIAKAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
boczniak, surowy	150		49.5	5.0	0.6	9.1
płatki drożdżowe (drożdże nieaktywne)	10		32.0	4.7	0.5	0.9
bułka tarta bezglutenowa	10		35.4	1.0	0.2	7.8
mąka z cieciorci	40	0.25 szklanki	145.1	8.4	2.5	21.7
papryka słodka mielona	0.5	0.5 szczypty	1.4	0.1	0.1	0.3
sól	0.5	0.5 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
chili pieprz cayenne	0.5	0.5 szczypty	1.6	0.1	0.1	0.3
olej rzepakowy	8	1 łyżka	72.0	0.0	8.0	0.0
woda	65	0.25 szklanki	0.0	0.0	0.0	0.0
imbir mielony	0.5		1.7	0.0	0.0	0.4

MIĘTOWY SOS TZATZYKI - 1 porcja

jogurt kokosowy, naturalny bez cukru	80	0.5 opakowania	75.4	0.7	5.7	5.4
ogórek	40	1 gruntowy	5.0	0.3	0.0	1.0
czosnek	3	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
mięta zielona, świeża	2	1 do smaku	0.9	0.1	0.0	0.2
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6

POMIDORY Z CEBULKĄ - 1 porcja

pomidory, czerwone	290	1 duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
cebula	35	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
natka pietruszki	12	2 łyżeczki posiekanej	4.9	0.5	0.0	1.1
sok z cytryny	5	0.5 łyżki	1.1	0.0	0.0	0.3
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0

RAZEM 760 567.7 24.3 26.5 63.4

IV POSIŁEK

245 KCAL

Grejpfruta wyfiletuj (wykrój ze skórki i białych błonek). Awokado pokrój w plastry. Cebulę pokrój w cienutkie piórka. Wszystkie składniki wymieszaj.

SALATKA Z GREJPFRUTA I AWOKADO - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
awokado	70	0.5 sztuki	118.3	1.4	10.7	5.2
grejpfrut	70	0.25 średniego	28.0	0.4	0.1	6.9
cebula czerwona	55	0.5 sztuki	24.1	0.6	0.1	5.8
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
kolendra, świeża	2	1 łyżka	0.5	0.0	0.0	0.1
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6

RAZEM 205 245.2 2.6 18.9 18.5

Warzywa – marchew, ziemniaki i pietruszkę obierz i pokrój w kostkę. W garnku rozgrzej oliwę i podsmaż wszystko przez około 5 minut. Po tym czasie przelóż do garnka, dodaj fasolkę i zalej wywarem (lub wodą). Gotuj do miękkości. Na koniec dopraw solą i pieprzem i dodaj koperek.

*Przygotuj 2 porcje dania (podany przepis jest na 1 porcję)

ZUPA JARZYNOWA Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
fasola szparagowa zielona	100		31.0	1.8	0.2	7.0
wywar/bulion warzywny	250	1 szklanka	13.3	0.5	0.3	2.5
ziemniaki, białe	75		51.8	1.3	0.1	11.8
pietruszką, korzeń	25	0.5 średniej sztuki	11.8	0.7	0.1	2.6
marchew	85	0.5 dużej sztuki	28.1	0.8	0.2	7.4
sól	0.5	0.5 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
koperek świeży	8	1 łyżeczka	3.4	0.3	0.1	0.6
czosnek	1.5	0.25 średniego ząbka	2.3	0.1	0.0	0.5
pieprz czarny mielony	0.5	0.25 łyżeczki	1.3	0.1	0.0	0.3
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	50	1 kromka	118.0	3.5	3.5	15.5
RAZEM	610		332.5	9.0	12.4	48.2

DZIEŃ 5

I POSIŁEK

534 KCAL

Jajka ugotuj na twardo, następnie pokrój w plasterki. Z chleba przygotuj grzanki (możesz zrobić je w tosterze lub zarumienić chleb na suchej patelni), ułóż na nich pokrojone w cienkie plasterki awokado, plasterki jajka i plasterki rzodkiewki. Udekoruj musztardą, dopraw do smaku solą, pieprzem i świeżym koperkiem.

LETNIE KANAPKI Z JAJKIEM, AWOKADO I RZODKIEWKAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	105	3 kromki	247.8	7.3	7.3	32.5
jaja kurze całe	100	2 sztuki (kl. wagowa M)	140.0	12.5	9.7	0.6
awokado	70	0.5 sztuki	118.3	1.4	10.7	5.2
rzodkiewka	45	3 sztuki	8.1	0.5	0.1	2.0
koperk świeży	8	1 łyżeczka	3.4	0.3	0.1	0.6
musztarda francuska	10	1 łyżeczka	14.0	0.8	1.0	0.9
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
RAZEM	340		534.2	22.9	29.0	42.4

II POSIŁEK

242 KCAL

Zjedz orzechy z grejpfrutem.

ORZECHY WŁOSKIE I GREJPFRT

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
grejpfrut	140	0.5 średniego	56.0	0.8	0.3	13.7
orzechy włoskie	30	7 sztuk	186.5	4.5	16.9	5.0
RAZEM	170		242.5	5.3	17.2	18.8

III POSIŁEK

568 KCAL

*Porcja z poprzedniego dnia

NUGGETSY Z BOCZNIAKA Z ZIEMNIAKAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
bocznik, surowy	150		49.5	5.0	0.6	9.1
płatki drożdżowe (drożdże nieaktywne)	10		32.0	4.7	0.5	0.9
bułka tarta bezglutenowa	10		35.4	1.0	0.2	7.8
mąka z cieciorci	40	0.25 szklanki	145.1	8.4	2.5	21.7
papryka słodka mielona	0.5	0.5 szczypty	1.4	0.1	0.1	0.3
sól	0.5	0.5 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
chili pieprz cayenne	0.5	0.5 szczypty	1.6	0.1	0.1	0.3
olej rzepakowy	8	1 łyżka	72.0	0.0	8.0	0.0
woda	65	0.25 szklanki	0.0	0.0	0.0	0.0
imbir mielony	0.5		1.7	0.0	0.0	0.4

MIĘTOWY SOS TZATZYKI - 1 porcja

jogurt kokosowy, naturalny bez cukru	80	0.5 opakowania	75.4	0.7	5.7	5.4
ogórek	40	1 gruntowy	5.0	0.3	0.0	1.0
czosnek	3	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
mięta zielona, świeża	2	1 do smaku	0.9	0.1	0.0	0.2
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6

POMIDORY Z CEBULKĄ - 1 porcja

pomidory, czerwone	290	1 duża sztuka	48.8	2.6	0.6	10.3
cebula	35	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
natka pietruszki	12	2 łyżeczki posiekanej	4.9	0.5	0.0	1.1
sok z cytryny	5	0.5 łyżki	1.1	0.0	0.0	0.3
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
RAZEM	760		567.7	24.3	26.5	63.4

IV POSIŁEK

265 KCAL

Zmiksuj wszystkie składniki. Możesz dodać kostki lodu. Do koktajlu zjedz 2 kostki czekolady.

ORZEŹWIAJĄCY KOKTAJL Z KIWII I BRZOSKWINI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kiwi	85	1 mała sztuka	48.6	0.7	0.4	11.3
brzoskwinia	145	1 średnia sztuka	71.5	1.4	0.3	17.0
sok z cytryny	10	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
woda	190	0.75 szklanki	0.0	0.0	0.0	0.0
mięta zielona, świeża	1		0.4	0.0	0.0	0.1
Siemię lniane mielone	12	1 łyżka	30.1	3.7	1.7	3.5
czekolada 70% kakao	20	2 kostka	111.8	1.3	6.9	11.3
RAZEM	455		264.6	7.3	9.3	43.8

V POSIŁEK

333 KCAL

*Porcja z poprzedniego dnia

ZUPA JARZYNOWA Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
fasola szparagowa zielona	100		31.0	1.8	0.2	7.0
wywar/bulion warzywny	250	1 szklanka	13.3	0.5	0.3	2.5
ziemniaki, białe	75		51.8	1.3	0.1	11.8
pietruszką, korzeń	25	0.5 średniej sztuki	11.8	0.7	0.1	2.6
marchew	85	0.5 dużej sztuki	28.1	0.8	0.2	7.4
sól	0.5	0.5 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
koperek świeży	8	1 łyżeczka	3.4	0.3	0.1	0.6
czosnek	1.5	0.25 średniego ząbka	2.3	0.1	0.0	0.5
pieprz czarny mielony	0.5	0.25 łyżeczki	1.3	0.1	0.0	0.3
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	50	1 kromka	118.0	3.5	3.5	15.5
RAZEM	610		332.5	9.0	12.4	48.2

DZIEŃ 6

I POSIŁEK

442 KCAL

Wydrylowane wiśnie wrzuc do rondelka i podgrzej. Dodaj siemię i gotuj aż wiśnie puszczą sok. Odstaw (siemię powinno zżelować sok z wiśni). W innym rondelku rozgrzej wodę. Dodaj nasiona słonecznika i płatki owsiane. Gotuj aż płatki wchłoną cały płyn. Do gotowej owsianki dodaj wiśnie.

OWSIANKA Z WIŚNIAMI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
płatki owsiane	50	5 łyżek	188.0	6.0	3.6	34.6
mleko migdałowe	250	1 szklanka	102.5	4.0	7.8	4.8
słonecznik, nasiona	15	1 łyżka	87.6	3.1	7.7	3.0
wiśnie	100	1 porcja	49.0	0.9	0.4	10.9
Siemię lniane mielone	6	1 łyżeczka	15.1	1.9	0.8	1.7
RAZEM	425		442.2	15.8	20.3	55.0

II POSIŁEK

268 KCAL

Zjedz orzechy i kalarepkę na przekąskę.

ORZECHY WŁOSKIE I KALAREPKA

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kalarepa	250	1 duża sztuka	81.8	5.5	0.7	16.1
orzechy włoskie	30	7 sztuk	186.5	4.5	16.9	5.0
RAZEM	280		268.3	9.9	17.6	21.2

III POSIŁEK

567 KCAL

Śliwki umyj i pozbaw pestek. Ziemniaki ugotuj wcześniej i pozostaw do ostygnięcia. Ja swoje ugotowałam na parze, dzięki czemu nie były wodniste i nie straciły aż tyle wartości odżywczych. Gdy będą już chłodne, utłucz je jak na puree. Następnie dodaj jajka, szczyptę soli, mąkę i zagniataj tak długo, aż ciasto będzie w miarę dobrze odchodzić od dłoni. Gotowe ciasto podziel sobie na kilka części. Z każdej z części uformuj wałek i pokrój go na kawałki. Pojedynczy kawałek rozgnieć w palcach na kształt koła, na środku połóż jedną całą śliwkę i sklej w całość, tak by otrzymać kulkę. Zagotuj w dużym garnku wodę z odrobiną soli i oleju. Wrzucaj knedle i gotuj na małym ogniu, ok. 10-15 minut od wypłynięcia na wierzch. Podawaj ze śmietanką kokosową i słodzikiem.

*Przygotuj 2 porcje dania (podany przepis jest na 1 porcję)

FIT KNEDLE ZE ŚLIWKAMI - 1 porcja 10 sztuk

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
ziemniaki	225	3 średnie sztuki	173.3	4.6	0.2	39.4
mąka gryczana, z całego ziarna gryki	60	4 łyżki	201.0	7.6	1.9	42.4
jaja kurze całe	25	0.5 sztuki (kl. wagowa M)	35.0	3.1	2.4	0.1
śliwki, różne gatunki	175	5 sztuk	80.5	1.2	0.5	20.0
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
Mleczko kokosowe	30	1 łyżka gęstego mleczka	60.9	0.6	5.4	2.4
ksylitol	7	1 łyżeczka	16.8	0.0	0.0	7.0
RAZEM	530		567.4	17.2	10.4	111.3

IV POSIŁEK

295 KCAL

Salatę umyj i porwij, ogórka i pomidora pokrój w kostkę. Wymieszaj z sałatą i tuńczykiem. Dodaj sos z oliwy, musztardy, soku z cytryny, soli, pieprzu i oregano.

SAŁATKA Z OGÓRKIEM, POMIDOREM I TUŃCZYKIEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
sałata rzymska	20	1 garść	3.4	0.2	0.1	0.7
tuńczyk w sosie własnym	130	1 puszka	123.5	27.3	1.6	0.0
ogórek	40	1 gruntowy	5.0	0.3	0.0	1.0
pomidory, czerwone	110	1 mała sztuka	18.4	1.0	0.2	3.9
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
musztarda	5	0.5 łyżeczki	8.3	0.3	0.3	1.1
dynia, pestki	10	1 łyżka	57.2	2.5	4.6	1.8
oregano suszone	1	1 szczypta	2.6	0.1	0.0	0.7
sok z cytryny	10	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
RAZEM	330		294.8	31.7	14.8	10.5

V POSIŁEK

343 KCAL

Wszystkie warzywa posiekaj na drobniejsze kawałki. Wszystko razem połącz w miseczkę wraz z jajkami, dodaj przyprawy i wymieszaj składniki. Małą formę na tartę wyłóż papierem do pieczenia i wylej masę, rozprowadź łyżką, posyp sezamem. Całość zapiecz około 30 minut w temperaturze 180 stopni.

*Przygotuj 2 porcje dania (podany przepis jest na 1 porcję)

FRITTATA Z BROKUŁAMI I CUKINIĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
cukinia	110	0.5 mniejszej sztuki	18.7	1.3	0.1	3.5
cebula	35	0.5 mniejszej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
brokuły	50	1 ok. 3 różyczki	15.5	1.5	0.2	2.6
papryka czerwona, słodka	50	0.5 małej sztuki	16.0	0.7	0.3	3.3
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pomidory, czerwone	110	1 mała sztuka	18.4	1.0	0.2	3.9
bazylija suszona	1	1 szczypta	2.3	0.2	0.0	0.5
jaja kurze całe	100	2 sztuki (kl. wagowa M)	140.0	12.5	9.7	0.6
sezam, nasiona	13	1 lekko czubata łyżka	82.2	3.0	7.8	1.3
pomidory, suszone na słońcu	15	1 sztuka	38.7	2.1	0.4	8.4
RAZEM	485		343.3	22.8	18.9	26.5

DZIEŃ 7

I POSIŁEK

461 KCAL

*Porcja z poprzedniego dnia.

FRITTATA Z BROKUŁAMI I CUKINIĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
cukinia	110	0.5 mniejszej sztuki	18.7	1.3	0.1	3.5
cebula	35	0.5 mniejszej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
brokuły	50	1 ok. 3 różyczki	15.5	1.5	0.2	2.6
papryka czerwona, słodka	50	0.5 małej sztuki	16.0	0.7	0.3	3.3
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pomidory, czerwone	110	1 mała sztuka	18.4	1.0	0.2	3.9
bazylia suszona	1	1 szczypta	2.3	0.2	0.0	0.5
jaja kurze całe	100	2 sztuki (kl. wagowa M)	140.0	12.5	9.7	0.6
sezam, nasiona	13	1 lekko czubata łyżka	82.2	3.0	7.8	1.3
pomidory, suszone na słońcu	15	1 sztuka	38.7	2.1	0.4	8.4
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	50	1 kromka	118.0	3.5	3.5	15.5
RAZEM	540		461.3	26.3	22.4	42.0

II POSIŁEK

295 KCAL

Salatę umyj i porwij, ogórka i pomidora pokrój w kostkę. Wymieszaj z sałatą i tuńczykiem. Dodaj sos z oliwy, musztardy, soku z cytryny, soli, pieprzu i oregano.

SAŁATKA Z OGÓRKIEM, POMIDOREM I TUŃCZYKIEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
sałata rzymska	20	1 garść	3.4	0.2	0.1	0.7
tuńczyk w sosie własnym	130	1 puszka	123.5	27.3	1.6	0.0
ogórek	40	1 gruntowy	5.0	0.3	0.0	1.0
pomidory, czerwone	110	1 mała sztuka	18.4	1.0	0.2	3.9
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
musztarda	5	0.5 łyżeczki	8.3	0.3	0.3	1.1
dynia, pestki	10	1 łyżka	57.2	2.5	4.6	1.8
oregano suszone	1	1 szczypta	2.6	0.1	0.0	0.7
sok z cytryny	10	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
RAZEM	330		294.8	31.7	14.8	10.5

III POSIŁEK

567 KCAL

*Porcja z poprzedniego dnia

FIT KNEDLE ZE ŚLIWKAMI - 1 porcja 10 sztuk

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
ziemniaki	225	3 średnie sztuki	173.3	4.6	0.2	39.4
mąka gryczana, z całego ziarna gryki	60	4 łyżki	201.0	7.6	1.9	42.4
jaja kurze całe	25	0.5 sztuki (kl. wagowa M)	35.0	3.1	2.4	0.1
śliwki, różne gatunki	175	5 sztuk	80.5	1.2	0.5	20.0
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
Mleczko kokosowe	30	1 łyżka gęstego mleczka	60.9	0.6	5.4	2.4
ksylitol	7	1 łyżeczka	16.8	0.0	0.0	7.0
RAZEM	530		567.4	17.2	10.4	111.3

IV POSIŁEK**284 KCAL**

Jogurt wymieszaj z erytrytolem, sokiem z cytryny, wiórkami i skórką z cytryny. Przełóż do pojemniczka, na górze udekoruj wydrylowanymi wiśniami.

JOGURT KOKOSOWO-CYTRYNOWY Z WIŚNIAMI

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jogurt kokosowy, naturalny bez cukru	160	1 opakowanie	150.9	1.4	11.4	10.7
wiśnie	105	1.5 garści	51.5	0.9	0.4	11.4
wiórki kokosowe	12	1.5 łyżki	78.8	0.7	7.6	3.2
skórka z cytryny, świeża	2		0.9	0.0	0.0	0.3
sok z cytryny	10	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
erytrytol	5	1 łyżeczka	0.0	0.0	0.0	5.0
RAZEM	295		284.2	3.1	19.4	31.4

V POSIŁEK**332 KCAL**

Brokuły podziel na małe różyczki. Ugotuj na parze, przełóż do miski, wymieszaj z oliwą, płatkami migdałów i suszoną żurawiną. Dopraw pieprzem i solą.

SALATKA Z BROKUŁA GOTOWANEGO NA PARZE Z ŻURAWINĄ I MIGDAŁAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
brokuły	250	0.5 sztuki	77.5	7.5	1.0	13.0
płatki migdałów	20	2 łyżki	116.2	4.4	10.2	2.0
żurawina suszona	20	1 łyżka	64.0	0.0	0.3	16.5
oliwa z oliwek	8	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
pieprz czarny mielony	1	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
sól	1	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
RAZEM	300		332.0	12.0	19.5	32.1

LISTA ZAKUPÓW

DIETA OD DNIA 1 DO DNIA 7

PRODUKT				
Mleczko kokosowe	2 łyżka gęstego mleczka	60 [g]	wywar/bulion warzywny	2 szklanki 500 [g]
RÓŻNE				
bułka tarta bezglutenowa		20 [g]	jogurt kokosowy, naturalny bez cukru	4 opakowania 650 [g]
BAKALIE, ORZECHY, ZIARNA				
dynia, pestki	4 łyżki	60 [g]	orzechy laskowe	1 łyżka 15 [g]
orzechy włoskie	34 sztuk	310 [g]	płatki migdałów	2 łyżki 20 [g]
sezam, nasiona	2 lekko czubata łyżka	26 [g]	Siemień lniane mielone	3 łyżeczki 18 [g]
słonecznik, nasiona	3 łyżki	45 [g]	wiórki kokosowe	5.5 łyżek 44 [g]
żurawina suszona	1 łyżka	20 [g]		
DODATKI DO DAŃ				
erytrytol	1 łyżeczka	5.0 [g]	musztarda	4 łyżeczki 40 [g]
musztarda francuska	1 łyżeczka	10 [g]	pasta z wanilii	0.5 łyżeczki 1.0 [g]
płatki drożdżowe (drożdże nieaktywne)		20 [g]	sok z cytryny	9.5 łyżek 100 [g]
MIĘSO I PRZETWORY				
mięso z piersi kurczaka, bez skóry		330 [g]		
NABIAŁ I JAJA				
jaja kurze całe	13 sztuk (kl. wagowa M)	750 [g]		
NAPOJE BEZALKOHOLOWE				
kawa espresso (bez cukru)		80 [g]	mleko migdałowe	2 szklanki 470 [g]
woda	1.25 szklanki	320 [g]		
OWOCE I PRZETWORY				
awokado	1.5 sztuki	320 [g]	banan	1 mała sztuka 130 [g]
borówka amerykańska	4 garście	210 [g]	brzoskwinia	2 większa sztuka 350 [g]
grejpfrut	0.75 średniego	330 [g]	kiwi	1 mała sztuka 100 [g]
mango	1 sztuka	360 [g]	morele	2 średnie sztuki 110 [g]
skórka z cytryny, świeża		2.0 [g]	śliwki, różne gatunki	10 sztuk 380 [g]
wiśnie	3 garście	230 [g]		
PRZYPRAWY I ZIOŁA				
bazylia suszona	2 szczypty	2.0 [g]	chili pieprz cayenne	5 szczypt 5.0 [g]
imbir mielony		1.0 [g]	kmin rzymski	1 szczypta 1.0 [g]
kolendra, świeża	1 łyżka	2.4 [g]	koperek świeży	3 łyżeczki 24 [g]
mięta zielona, świeża		13 [g]	ocet winny, czerwony	1 łyżka 8 [g]
oregano suszone	2 szczypty	2.0 [g]	pieprz czarny mielony	4 łyżki 21 [g]
sól	26 szczypta do smaku	26 [g]		
RYBY I OWOCE MORZA				
dorsz, świeży		350 [g]	tuńczyk w sosie własnym	2 puszki 260 [g]
SŁODYCZE				
czekolada 70% kakao	6 kostka	60 [g]	ksylitol	2 łyżeczki 14 [g]
miód pszczeli	2 łyżeczki	21 [g]		
TŁUSZCZE				
olej rzepakowy	3 łyżki	24 [g]	oliwa z oliwek	17 łyżek 140 [g]
WARZYWA I PRZETWORY				
bocznik, surowy		340 [g]	brokuły	1 sztuka 600 [g]
cebula	3 małe sztuki	240 [g]	cebula czerwona	1.5 sztuki 170 [g]
cukinia	1 mniejszej sztuki	260 [g]	czosnek	9 małych ząbków 28 [g]
fasola biała, konserwowa	1 puszka	270 [g]	fasola szparagowa zielona	230 [g]
kalarepa	1.5 dużej sztuki	550 [g]	marchew	1.5 dużej sztuki 380 [g]
mąka z ciecioriki	0.5 szklanki	80 [g]	natka pietruszki	7 łyżka posiekanej 70 [g]
ogórek	10 połowa krótkiego szklarniowego	800 [g]	ogórek kiszony	6 sztuk 360 [g]
ogórek małosolny	2 sztuki	200 [g]	papryka czerwona, hot chili	2 kawałeczek 14 [g]
papryka czerwona, słodka	1.5 dużej sztuki	480 [g]	papryka słodka mielona	1 szczypta 1.0 [g]
passata pomidorowa	0.5 szklanki	130 [g]	pietruszka, korzeń	1 średnia sztuka 80 [g]
pomidorki koktajlowe	10 sztuk	200 [g]	pomidory, czerwone	14 średnich sztuk 2350 [g]

pomidory, suszone na słońcu	2 sztuki	30 [g]	rzodkiewka	3 sztuki	80 [g]
sałata rzymska		70 [g]	słodka cebulka dymka	4 łyżka posiekanej	24 [g]
szczypiorek	2 łyżki	18 [g]	ziemniaki	6 średnich sztuk	600 [g]
ziemniaki, białe		200 [g]			
ZBOŻOWE					
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	13 kromek	650 [g]	kasza jaglana	5 łyżek	90 [g]
mąka gryczana, z całego ziarna gryki	8 łyżek	120 [g]	płatki owsiane	7 łyżek	70 [g]
ryż brązowy	6 łyżek	90 [g]			