



[gurbacka.pl](http://gurbacka.pl)



WERSJA WEGAŃSKA  
DIETA NA 1600 KCAL

7 dni

---



<b>DZIEŃ 1</b>	I posiłek	Nocna owsianka z bakaliami	IV posiłek	Batonik ze słonecznika
	II posiłek	Pasta z czarnych oliwek na grzance z pomidorem	V posiłek	Salatka z pieczoną dynią i komosą ryżową
	III posiłek	Gulasz z soczewicy z brązowym ryżem		
<b>DZIEŃ 2</b>	I posiłek	Kanapka z hummusem i ogórkiem kiszonym	IV posiłek	Pasta z czarnych oliwek na grzance z pomidorem
	II posiłek	Batonik ze słonecznika	V posiłek	Salatka z pieczoną dynią i komosą ryżową
	III posiłek	Gulasz z soczewicy z brązowym ryżem		
<b>DZIEŃ 3</b>	I posiłek	Kanapka z hummusem i ogórkiem kiszonym	IV posiłek	Batonik ze słonecznika
	II posiłek	Salatka z ogórka i czarnych oliwek	V posiłek	Krupnik
	III posiłek	Makaron Pad Thai z tofu		
<b>DZIEŃ 4</b>	I posiłek	Owsianka piernikowa	IV posiłek	Salatka z ogórka i czarnych oliwek
	II posiłek	Batonik ze słonecznika	V posiłek	Krupnik
	III posiłek	Makaron Pad Thai z tofu		
<b>DZIEŃ 5</b>	I posiłek	Jogurt z jabłkiem i cynamonem	IV posiłek	Batonik ze słonecznika
	II posiłek	Koktajl czekoladowy z przyprawami	V posiłek	Salatka z pieczoną marchewką i awokado
	III posiłek	Fasolka po bretońsku		
<b>DZIEŃ 6</b>	I posiłek	Kanapka z pastą z tofu i pomidorów	IV posiłek	Deser z chia i duszoną śliwką
	II posiłek	Batonik ze słonecznika	V posiłek	Salatka z pieczoną marchewką i awokado
	III posiłek	Fasolka po bretońsku		
<b>DZIEŃ 7</b>	I posiłek	Kanapka z pastą z tofu i pomidorów	IV posiłek	Deser z chia i duszoną śliwką
	II posiłek	Jabłkowe "kanapki z masłem orzechowym"	V posiłek	Pieczony kalafior z pomidorami
	III posiłek	Pieczony kalafior z pomidorami		

# DZIEŃ 1

## I POSIŁEK

441 KCAL

Przygotuj owsiankę wieczorem. Wsyp do miski płatki, cynamon oraz pozostałe składniki. Wymieszaj i wstaw na noc do lodówki.

### NOCNA OWSIANKA Z BAKALIAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
płatki owsiane	40.0	4 łyżki	150.4	4.8	2.9	27.7
mleko migdałowe	220.0	1 szklanka	90.2	3.5	6.8	4.2
sezam, nasiona	5.0	1 lekko czubata łyżeczka	31.6	1.2	3.0	0.5
siemię lniane	5.0	1 łyżka	26.7	0.9	2.1	1.4
słonecznik, nasiona	15.0	1 łyżka	87.6	3.1	7.7	3.0
rodzyunki, bez pestek, suszone	15.0	1 łyżka	44.9	0.5	0.0	11.9
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
cynamon mielony	3.0	3 szczypty	7.4	0.1	0.0	2.4
<b>RAZEM</b>	<b>313.0</b>		<b>440.9</b>	<b>14.1</b>	<b>22.6</b>	<b>51.8</b>

## II POSIŁEK

179 KCAL

Pasta z czarnych oliwek na grzance z pomidorem:

Posiekaj bardzo drobno oliwki i rozgnieć je widelcem z przecięniętym przez praskę czosnkiem. Dopraw pieprzem, zjedz na grzance z chlebka z pomidorem.

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

### PASTA Z CZARNYCH OLIVEK NA GRZANCE Z POMIDOREM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	50.0	1 kromka	118.0	3.5	3.5	15.5
pomidory, czerwone	108.0	1 mała sztuka	18.4	1.0	0.2	3.9
oliwki czarne marynowane	30.0	10 sztuk	37.5	0.4	3.8	1.2
czosnek	2.0	0.5 małego zabka	3.0	0.1	0.0	0.7
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
<b>RAZEM</b>	<b>191.0</b>		<b>179.4</b>	<b>5.1</b>	<b>7.6</b>	<b>21.9</b>

## III POSIŁEK

463 KCAL

Ugotuj ryż. Na głęboką patelnię wrzuc soczewicę, dolej wodę, dodatki szpinak i pokrojone na połówki pomidorki koktajlowe. Zalej wodą i lekko podgotuj. Jeśli soczewica wchłonie wodę dolej jej jeszcze na patelnię, dodaj przyprawy i mleczko kokosowe. Duś pod przykryciem aż soczewica będzie miękka. Podawaj z ryżem.

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

### GULASZ Z SOCZEWICY Z BRĄZOWYM RYŻEM - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
ryż brązowy	45.0	3 łyżki	150.8	3.2	0.9	34.6
soczewica, czerwona, dojrzałe nasiona	50.0	3.25 łyżek	170.5	12.7	1.5	28.8
mleko kokosowe	50.0	0.25 szklanki	98.5	1.0	10.7	1.4
woda	50.0	5 łyżek	0.0	0.0	0.0	0.0
pomidorki koktajlowe	75.0	1 porcja	15.0	0.7	0.1	3.1
szpinak, mrożony	75.0	1 porcja	14.3	1.7	0.3	2.0
kardamon	1.0	1 szczypta	3.1	0.1	0.1	0.7
cynamon mielony	0.5	0.5 szczypty	1.2	0.0	0.0	0.4
goździki całe	1.0	1 sztuka	3.4	0.1	0.1	0.7
kurkuma mielona	1.0	1 szczypta	3.1	0.1	0.0	0.7
curry w proszku	0.3	0.25 szczypty	0.8	0.0	0.0	0.1
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
<b>RAZEM</b>	<b>350.8</b>		<b>463.1</b>	<b>19.7</b>	<b>13.8</b>	<b>73.0</b>

## IV POSIŁEK

213 KCAL

Składniki na 6 sztuk:

- słonecznik nasiona 150 g
- syrop klonowy 30 g
- czekolada gorzka 70% 50 g
- olej kokosowy łyżeczka 5 g
- szczypta soli

Na patelni bez tłuszczu upraż ziarna słonecznika. Przełóż je do miseczki. Dodaj szczyptę soli i syrop klonowy. Dokładnie wymieszaj. Włóż do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Czekoladę rozpuść z olejem kokosowym na bardzo małym ogniu a następnie polej ziarna. Wstaw do lodówki aby stężało. pokrój na kawałki.

## BATONIK ZE SŁONECZNIKA - 1 sztuka

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
słonecznik, nasiona	25.0	5 łyżeczek	146.0	5.2	12.9	5.0
syrop klonowy	5.0	1 łyżeczka	13.5	0.0	0.0	3.4
czekolada 70% kakao	8.3	0.8 kostka	46.6	0.6	2.9	4.7
olej kokosowy	0.8	0.2 łyżeczki	7.4	0.0	0.8	0.0
sól	0.2	0.2 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>39.3</b>		<b>213.5</b>	<b>5.8</b>	<b>16.5</b>	<b>13.1</b>

## V POSIŁEK

281 KCAL

Dynię pokrój w kostkę, dopraw solą i rozmarynem i piecz w 200 C przez około 20 min aż się zarumieni i będzie miękka. W tym czasie ugotuj komosę. Dynię, komosę i i sałatę przełóż do miski i zalej sosem przygotowanym z imbiru, czosnku, oliwy, soku z cytryny, cynamonu i syropu klonowego.

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

## SAŁATKA Z PIECZONĄ DYNIĄ I KOMOSĄ RYŻOWĄ

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
komosa ryżowa	30.0	2 łyżki	110.4	4.2	1.8	19.2
dynia, odmiany zimowe, różne gatunki, surowa	150.0	porcja	51.0	1.4	0.2	12.9
mieszanka sałat	20.0	1 garść	4.0	0.3	0.1	0.6
cynamon mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
czosnek	3.0	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
rozmaryn świeży	5.0	do smaku	6.5	0.2	0.3	1.0
imbir korzeń	2.0	1.5 cm	1.6	0.0	0.0	0.4
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
syrop klonowy	10.0	1 łyżka	27.0	0.0	0.0	6.7
<b>RAZEM</b>	<b>240.0</b>		<b>281.4</b>	<b>6.4</b>	<b>10.4</b>	<b>43.3</b>

# DZIEŃ 2

## I POSIŁEK

421 KCAL

Zmiksuj ciecierzycę z sokiem z cytryny, solą, kminem rzymskim, masłem orzechowym i oliwą. Chleb posmaruj hummusem i zjedz z ogórkiem kiszonym.

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

### KANAPKA Z HUMMUSEM I OGÓRKIEM KISZONYM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	50.0	1 kromka	118.0	3.5	3.5	15.5
ogórek kiszony	120.0	2 sztuki	14.4	1.2	0.1	2.3
ciecierzyca konserwowa	130.0	0.5 puszki	180.7	9.1	1.2	30.0
sok z cytryny	8.0	1 łyżka	1.7	0.0	0.0	0.5
sól himalajska	1.0	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
kmin rzymski	1.0	1 szczypta	3.8	0.2	0.2	0.4
masło orzechowe	5.0	0.5 łyżeczki	30.4	1.3	2.5	0.8
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>323.0</b>		<b>420.7</b>	<b>15.3</b>	<b>15.5</b>	<b>49.6</b>

## II POSIŁEK

213 KCAL

Batonik ze słonecznika - 1 sztuka

### BATONIK ZE SŁONECZNIKA - 1 sztuka

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
słonecznik, nasiona	25.0	5 łyżeczek	146.0	5.2	12.9	5.0
syrop klonowy	5.0	1 łyżeczka	13.5	0.0	0.0	3.4
czekolada 70% kakao	8.3	0.8 kostka	46.6	0.6	2.9	4.7
olej kokosowy	0.8	0.2 łyżeczki	7.4	0.0	0.8	0.0
sól	0.2	0.2 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>39.3</b>		<b>213.5</b>	<b>5.8</b>	<b>16.5</b>	<b>13.1</b>

## III POSIŁEK

463 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia

### GULASZ Z SOCZEWICY Z BRAZOWYM RYŻEM - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
ryż brązowy	45.0	3 łyżki	150.8	3.2	0.9	34.6
soczewica, czerwona, dojrzałe nasiona	50.0	3.25 łyżek	170.5	12.7	1.5	28.8
mleko kokosowe	50.0	0.25 szklanki	98.5	1.0	10.7	1.4
woda	50.0	5 łyżek	0.0	0.0	0.0	0.0
pomidorki koktajlowe	75.0	1 porcja	15.0	0.7	0.1	3.1
szpinak, mrożony	75.0	1 porcja	14.3	1.7	0.3	2.0
kardamon	1.0	1 szczypta	3.1	0.1	0.1	0.7
cynamon mielony	0.5	0.5 szczypty	1.2	0.0	0.0	0.4
goździki całe	1.0	1 sztuka	3.4	0.1	0.1	0.7
kurkuma mielona	1.0	1 szczypta	3.1	0.1	0.0	0.7
curry w proszku	0.3	0.25 szczypty	0.8	0.0	0.0	0.1
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
<b>RAZEM</b>	<b>350.8</b>		<b>463.1</b>	<b>19.7</b>	<b>13.8</b>	<b>73.0</b>

## IV POSIŁEK

179 KCAL

Pasta z czarnych oliwek na grzance z pomidorem:

Zjedz gotową pastę z wczorajszego dnia na grzance z chlebka z pomidorem.

## PASTA Z CZARNYCH OLIVEK NA GRZANCIE Z POMIDOREM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	50.0	1 kromka	118.0	3.5	3.5	15.5
pomidory, czerwone	108.0	1 mała sztuka	18.4	1.0	0.2	3.9
oliwki czarne marynowane	30.0	10 sztuk	37.5	0.4	3.8	1.2
czosnek	2.0	0.5 małego ząbka	3.0	0.1	0.0	0.7
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
<b>RAZEM</b>	<b>191.0</b>		<b>179.4</b>	<b>5.1</b>	<b>7.6</b>	<b>21.9</b>

## V POSIŁEK

281 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia

## SAŁATKA Z PIECZONĄ DYNIĄ I KOMOSĄ RYŻOWĄ

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
komosa ryżowa	30.0	2 łyżki	110.4	4.2	1.8	19.2
dynia, odmiany zimowe, różne gatunki, surowa	150.0	porcja	51.0	1.4	0.2	12.9
mieszanka sałat	20.0	1 garść	4.0	0.3	0.1	0.6
cynamon mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
czosnek	3.0	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
rozmaryn świeży	5.0	do smaku	6.5	0.2	0.3	1.0
imbir korzeń	2.0	1.5 cm	1.6	0.0	0.0	0.4
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
syrop klonowy	10.0	1 łyżka	27.0	0.0	0.0	6.7
<b>RAZEM</b>	<b>240.0</b>		<b>281.4</b>	<b>6.4</b>	<b>10.4</b>	<b>43.3</b>

# DZIEŃ 3

## I POSIŁEK

421 KCAL

Chleb posmaruj hummusem i zjedz z ogórkiem kiszonym.

### KANAPKA Z HUMMUSEM I OGÓRKIEM KISZONYM - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	50.0	1 kromka	118.0	3.5	3.5	15.5
ogórek kiszony	120.0	2 sztuki	14.4	1.2	0.1	2.3
ciecierzyca konserwowa	130.0	0.5 puszki	180.7	9.1	1.2	30.0
sok z cytryny	8.0	1 łyżka	1.7	0.0	0.0	0.5
sól himalajska	1.0	1 szczypta	0.0	0.0	0.0	0.0
kmin rzymski	1.0	1 szczypta	3.8	0.2	0.2	0.4
masło orzechowe	5.0	0.5 łyżeczki	30.4	1.3	2.5	0.8
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>323.0</b>		<b>420.7</b>	<b>15.3</b>	<b>15.5</b>	<b>49.6</b>

## II POSIŁEK

213 KCAL

Pokrój ogórka w kostkę, wymieszaj z sałatą i pokrojonymi na połówki oliwkami. Wymieszaj z sosem z oliwy, soku z cytryny, musztardy gruboziarnistej, soli i pieprzu. Dodaj podprażone na suchej patelni nasiona słonecznika.

### SALAATKA Z OGÓRKA I CZARNYCH OLIVEK - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mieszanka sałat	20.0	1 garść	4.0	0.3	0.1	0.6
ogórek	111.0	1 krótki szklarniowy	15.5	0.8	0.1	3.2
olivki czarne marynowane	18.0	6 sztuk	22.5	0.3	2.3	0.7
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
musztarda francuska	5.0	0.5 łyżeczki	7.0	0.4	0.5	0.5
słonecznik, nasiona	15.0	1 łyżka	87.6	3.1	7.7	3.0
<b>RAZEM</b>	<b>189.0</b>		<b>213.0</b>	<b>5.0</b>	<b>18.7</b>	<b>9.3</b>

## III POSIŁEK

481 KCAL

Ugotuj makaron zgodnie z zaleceniami z opakowania. Podpraż orzeszki ziemne na suchej patelni aż się zarumienią. Na patelni rozgrzej oliwę, podsmaż czosnek i usmaż kawałki tofu. Dodaj sos sojowy i ugotowany makaron. Na górę posyp podprażone orzeszki ziemne, posiekane liście kolendry (lub pietruszki) i skrop sokiem z limonki.

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

### MAKARON PAD THAI Z TOFU - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
sos sojowy	10.0	1 łyżka	4.3	0.3	0.0	0.8
makaron ryżowy	50.0	porcja	182.0	3.0	0.3	40.1
tofu wędzone	90.0	0.5 opakowania	120.6	11.7	7.2	2.2
sok ze świeżej limonki	20.0	2 łyżki	5.0	0.1	0.0	1.7
orzechy ziemne	15.0	1 łyżka	90.0	3.9	7.5	2.1
kolendra, świeża	10.0	1 kilka listków	2.3	0.2	0.1	0.4
czosnek	3.0	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>206.0</b>		<b>480.5</b>	<b>19.4</b>	<b>23.0</b>	<b>48.2</b>

## IV POSIŁEK

213 KCAL

Batonik ze słonecznika - 1 sztuka

## BATONIK ZE SŁONECZNIKA - 1 sztuka

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
słonecznik, nasiona	25.0	5 łyżeczek	146.0	5.2	12.9	5.0
syrop klonowy	5.0	1 łyżeczka	13.5	0.0	0.0	3.4
czekolada 70% kakao	8.3	0.8 kostka	46.6	0.6	2.9	4.7
olej kokosowy	0.8	0.2 łyżeczki	7.4	0.0	0.8	0.0
sól	0.2	0.2 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>39.3</b>		<b>213.5</b>	<b>5.8</b>	<b>16.5</b>	<b>13.1</b>

## V POSIŁEK

228 KCAL

Pokrój marchewkę, ziemniaki i pora. Wrzuć do garnka z oliwą i przyprawami - odsmaż minutę, zalej wodą i zagotuj. Gdy warzywa zaczną robić się miękkie, dodaj kaszę i gotuj aż do miękkości.

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

## KRUPNIK - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
ziele angielskie, ziarna	0.3	0.25 sztuki	0.0	0.0	0.0	0.0
liść laurowy	1.3	0.25 sztuki	3.9	0.1	0.1	0.9
lubczyk	0.3	0.25 szczypty	0.0	0.0	0.0	0.0
sól	0.3	0.25 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
woda	250.0	1 szklanka	0.0	0.0	0.0	0.0
kasza jaglana	18.0	1 łyżka	62.6	1.9	0.5	12.9
ziemniaki	75.0	1 średnia sztuka	57.8	1.5	0.1	13.1
por	50.0	0.75 połowa małej sztuki	14.5	1.1	0.1	2.9
marchew	50.0	0.5 średniej sztuki	16.5	0.5	0.1	4.3
pieprz czarny mielony	0.3	0.25 szczypty	0.6	0.0	0.0	0.2
<b>RAZEM</b>	<b>453.3</b>		<b>227.7</b>	<b>5.1</b>	<b>8.9</b>	<b>34.3</b>



# DZIEŃ 4

## I POSIŁEK

386 KCAL

Ugotuj owsiankę z kakao, cynamonem i posiekаныmi orzechami. Na koniec wymieszaj z syropem klonowym.

### OWSIANKA PIERNIKOWA - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mleko migdałowe	220.0	1 szklanka	90.2	3.5	6.8	4.2
syrop klonowy	7.0	1.5 łyżeczki	18.9	0.0	0.0	4.7
orzechy włoskie	16.0	4 sztuki	106.6	2.6	9.6	2.9
cynamon mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
kakao 16%, proszek	4.0	1 łyżeczka	17.9	0.7	0.9	2.0
płatki owsiane	40.0	4 łyżki	150.4	4.8	2.9	27.7
<b>RAZEM</b>	<b>288.0</b>		<b>386.5</b>	<b>11.6</b>	<b>20.2</b>	<b>42.3</b>

## II POSIŁEK

213 KCAL

Batonik ze słonecznika - 1 sztuka

### BATONIK ZE SŁONECZNIKA - 1 sztuka

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
słonecznik, nasiona	25.0	5 łyżeczek	146.0	5.2	12.9	5.0
syrop klonowy	5.0	1 łyżeczka	13.5	0.0	0.0	3.4
czekolada 70% kakao	8.3	0.8 kostka	46.6	0.6	2.9	4.7
olej kokosowy	0.8	0.2 łyżeczki	7.4	0.0	0.8	0.0
sól	0.2	0.2 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>39.3</b>		<b>213.5</b>	<b>5.8</b>	<b>16.5</b>	<b>13.1</b>

## III POSIŁEK

481 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia

### MAKARON PAD THAI Z TOFU - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
sos sojowy	10.0	1 łyżka	4.3	0.3	0.0	0.8
makaron ryżowy	50.0	porcja	182.0	3.0	0.3	40.1
tofu wędzone	90.0	0.5 opakowania	120.6	11.7	7.2	2.2
sok ze świeżej limonki	20.0	2 łyżki	5.0	0.1	0.0	1.7
orzechy ziemne	15.0	1 łyżka	90.0	3.9	7.5	2.1
kolendra, świeża	10.0	1 kilka listków	2.3	0.2	0.1	0.4
czosnek	3.0	1 mały ząbek	4.6	0.2	0.0	1.0
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>206.0</b>		<b>480.5</b>	<b>19.4</b>	<b>23.0</b>	<b>48.2</b>

## IV POSIŁEK

213 KCAL

Pokrój ogórka w kostkę, wymieszaj z sałatą i pokrojonymi na połówki oliwkami. Wymieszaj z sosem z oliwy, soku z cytryny, musztardy gruboziarnistej, soli i pieprzu. Dodaj podprażone na suchej patelni nasiona słonecznika.

## SAŁATKA Z OGÓRKA I CZARNYCH OLIVEK - porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
mieszanka sałat	20.0	1 garść	4.0	0.3	0.1	0.6
ogórek	111.0	1 krótki szklarniowy	15.5	0.8	0.1	3.2
oliewki czarne marynowane	18.0	6 sztuk	22.5	0.3	2.3	0.7
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
sok z cytryny	10.0	1 łyżka	2.1	0.0	0.0	0.7
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
musztarda francuska	5.0	0.5 łyżeczki	7.0	0.4	0.5	0.5
słonecznik, nasiona	15.0	1 łyżka	87.6	3.1	7.7	3.0
<b>RAZEM</b>	<b>189.0</b>		<b>213.0</b>	<b>5.0</b>	<b>18.7</b>	<b>9.3</b>

## V POSIŁEK

228 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia

## KRUPNIK - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
ziele angielskie, ziarna	0.3	0.25 sztuki	0.0	0.0	0.0	0.0
liść laurowy	1.3	0.25 sztuki	3.9	0.1	0.1	0.9
lubczyk	0.3	0.25 szczypty	0.0	0.0	0.0	0.0
sól	0.3	0.25 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
woda	250.0	1 szklanka	0.0	0.0	0.0	0.0
kasza jaglana	18.0	1 łyżka	62.6	1.9	0.5	12.9
ziemniaki	75.0	1 średnia sztuka	57.8	1.5	0.1	13.1
por	50.0	0.75 połowa małej sztuki	14.5	1.1	0.1	2.9
marchew	50.0	0.5 średniej sztuki	16.5	0.5	0.1	4.3
pieprz czarny mielony	0.3	0.25 szczypty	0.6	0.0	0.0	0.2
<b>RAZEM</b>	<b>453.3</b>		<b>227.7</b>	<b>5.1</b>	<b>8.9</b>	<b>34.3</b>

# DZIEŃ 5

## I POSIŁEK

447 KCAL

Pokrój jabłko, wymieszaj z siemieniem, posiekanymi orzechami, jogurtem, masłem orzechowym i cynamonem.

### JOGURT Z JABŁKIEM I CYNAMONEM

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jogurt kokosowy bez cukru	160.0	1 opakowanie	150.9	1.4	11.4	10.7
orzechy włoskie	16.0	4 sztuki	106.6	2.6	9.6	2.9
jabłko	188.0	1 średnia sztuka	94.0	0.8	0.8	22.7
masło orzechowe	10.0	1 łyżeczka	60.9	2.6	4.9	1.6
cynamon mielony	2.0	2 szczypty	4.9	0.1	0.0	1.6
Siemię lniane mielone	12.0	1 łyżka	30.1	3.7	1.7	3.5
<b>RAZEM</b>	<b>388.0</b>		<b>447.4</b>	<b>11.2</b>	<b>28.4</b>	<b>43.0</b>

## II POSIŁEK

194 KCAL

Zmiksuj wszystkie składniki na gładki koktajl.

### KOKTAJL CZEKOLADOWY Z PRZYPRAWAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
banan	80.0	1 mała sztuka	77.6	0.8	0.2	18.8
kakao 16%, proszek	4.0	1 łyżeczka	17.9	0.7	0.9	2.0
chili pieprz cayenne	1.0	1 szczypta	3.2	0.1	0.2	0.6
cynamon mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
kurkuma mielona	1.0	1 szczypta	3.1	0.1	0.0	0.7
mleko migdałowe	220.0	1 szklanka	90.2	3.5	6.8	4.2
<b>RAZEM</b>	<b>307.0</b>		<b>194.5</b>	<b>5.3</b>	<b>8.1</b>	<b>27.0</b>

## III POSIŁEK

439 KCAL

Fasolę namocz przez noc w wodzie, wypłucz i ugotuj do miękkości. Cebulę pokrój w grubą kostkę. Na dnie dużego garnka rozgrzej olej, dodaj cebulę wraz z liściem laurowym i ziele. Smaż przez 5 – 8 minut do czasu, aż cebula się zeszkli. Do podsmażonej cebuli dodaj wszystkie pozostałe składniki poza fasolą. Dokładnie wymieszaj i duś przez 5 – 8 minut, następnie dodaj fasolę (wyczoną i ugotowaną) i gotuj 15 – 20 minut pod przykryciem na małym ogniu. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Zjedz z kromką chleba.

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

### FASOLKA PO BRETOŃSKU - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
pieprz biały	1.0	1 szczypta	3.0	0.1	0.0	0.7
olej kokosowy	5.0	1 łyżeczka	44.6	0.0	5.0	0.0
passata pomidorowa	100.0	0.25 puszki	32.0	1.6	0.3	7.3
koncentrat pomidorowy	26.0	1 łyżka	25.2	1.5	0.4	4.3
woda	65.0	0.25 szklanki	0.0	0.0	0.0	0.0
kminek zwyczajny	1.0	1 szczypta	3.3	0.2	0.1	0.5
majeranek suszony	1.0	1 szczypta	2.7	0.1	0.1	0.6
natka pietruszki	3.0	0.5 łyżeczka posiekanej	1.2	0.1	0.0	0.3
chili pieprz cayenne	1.0	1 szczypta	3.2	0.1	0.2	0.6
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	50.0	1 kromka	118.0	3.5	3.5	15.5
fasola biała, dojrzałe nasiona	60.0	porcja	189.0	12.8	1.0	37.0
cebula	35.0	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
liść laurowy	1.0	1 sztuka	3.1	0.1	0.1	0.7
ziele angielskie, ziarna	1.0	1 sztuka	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>352.0</b>		<b>439.4</b>	<b>20.8</b>	<b>10.8</b>	<b>70.5</b>

## IV POSIŁEK

213 KCAL

Batonik ze słonecznika - 1 sztuka

## BATONIK ZE SŁONECZNIKA - 1 sztuka

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
słonecznik, nasiona	25.0	5 łyżeczek	146.0	5.2	12.9	5.0
syrop klonowy	5.0	1 łyżeczka	13.5	0.0	0.0	3.4
czekolada 70% kakao	8.3	0.8 kostka	46.6	0.6	2.9	4.7
olej kokosowy	0.8	0.2 łyżeczki	7.4	0.0	0.8	0.0
sól	0.2	0.2 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>39.3</b>		<b>213.5</b>	<b>5.8</b>	<b>16.5</b>	<b>13.1</b>

## V POSIŁEK

398 KCAL

Marchew obierz i pokrój w słupki. Skrop łyżeczką oliwy i dopraw solą, pieprzem i rozmarynem. Wymieszaj i przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 st. C na 30 minut. Na ostatnie 10 minut na blaszkę wrzuć też orzechy. Awokado pokrój w kostkę. Wszystkie składniki przełóż na talerz na rukolę. Skrop sosem przygotowanym z musztardy, syropu klonowego, odrobiny wody i soku z cytryny.

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

## SAŁATKA Z PIECZONĄ MARCHEWKĄ I AWOKADO - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
chili pieprz cayenne	1.0	1 szczypta	3.2	0.1	0.2	0.6
rozmaryn suszony	1.0	1 szczypta	3.3	0.0	0.2	0.6
orzechy włoskie	15.0	1 łyżka	99.9	2.4	9.0	2.7
awokado	70.0	0.5 sztuki	118.3	1.4	10.7	5.2
musztarda	10.0	1 łyżeczka	16.5	0.6	0.6	2.2
syrop klonowy	7.0	1.5 łyżeczki	18.9	0.0	0.0	4.7
sok z cytryny	5.0	0.5 łyżki	1.1	0.0	0.0	0.3
rukola	25.0	1 garść	6.3	0.6	0.2	0.9
marchew	170.0	1 duża sztuka	56.1	1.7	0.3	14.8
<b>RAZEM</b>	<b>314.0</b>		<b>397.8</b>	<b>7.0</b>	<b>29.2</b>	<b>32.7</b>

# DZIEŃ 6

## I POSIŁEK

353 KCAL

Tofu rozgnieć widelcem z koncentratem i bardzo drobno posiekanym pomidorem suszonym. Dopraw papryką słodką i wędzoną, solą i pieprzem. Posmaruj kromkę chleba i udekoruj kiełkami.

\*Przygotuj 2 porcje pasty (podany przepis jest na 1 porcję).

### KANAPKA Z PASTĄ Z TOFU I POMIDORÓW

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	70.0	2 kromki	165.2	4.9	4.9	21.7
kiełki rzodkiewki	8.0	1 łyżka	3.4	0.3	0.2	0.3
koncentrat pomidorowy	6.5	0.5 łyżeczki	6.3	0.4	0.1	1.1
pomidory, suszone na słońcu	20.0	1 sztuka	51.6	2.8	0.6	11.2
papryka słodka mielona	1.0	1 szczypta	2.9	0.1	0.1	0.6
papryka wędzona	1.0	1 szczypta	0.3	0.0	0.0	0.1
tofu wędzone	90.0	0.5 opakowania	120.6	11.7	7.2	2.2
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
<b>RAZEM</b>	<b>198.5</b>		<b>352.8</b>	<b>20.3</b>	<b>13.2</b>	<b>37.6</b>

## II POSIŁEK

213 KCAL

Batonik ze słonecznika - 1 sztuka

### BATONIK ZE SŁONECZNIKA - 1 sztuka

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
słonecznik, nasiona	25.0	5 łyżeczek	146.0	5.2	12.9	5.0
syrop klonowy	5.0	1 łyżeczka	13.5	0.0	0.0	3.4
czekolada 70% kakao	8.3	0.8 kostka	46.6	0.6	2.9	4.7
olej kokosowy	0.8	0.2 łyżeczki	7.4	0.0	0.8	0.0
sól	0.2	0.2 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>39.3</b>		<b>213.5</b>	<b>5.8</b>	<b>16.5</b>	<b>13.1</b>

## III POSIŁEK

439 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia

### FASOLKA PO BRETOŃSKU - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
pieprz biały	1.0	1 szczypta	3.0	0.1	0.0	0.7
olej kokosowy	5.0	1 łyżeczka	44.6	0.0	5.0	0.0
passata pomidorowa	100.0	0.25 puszki	32.0	1.6	0.3	7.3
koncentrat pomidorowy	26.0	1 łyżka	25.2	1.5	0.4	4.3
woda	65.0	0.25 szklanki	0.0	0.0	0.0	0.0
kminek zwyczajny	1.0	1 szczypta	3.3	0.2	0.1	0.5
majeranek suszony	1.0	1 szczypta	2.7	0.1	0.1	0.6
natka pietruszki	3.0	0.5 łyżeczka posiekanej	1.2	0.1	0.0	0.3
chili pieprz cayenne	1.0	1 szczypta	3.2	0.1	0.2	0.6
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	50.0	1 kromka	118.0	3.5	3.5	15.5
fasola biała, dojrzałe nasiona	60.0	porcja	189.0	12.8	1.0	37.0
cebula	35.0	0.5 małej sztuki	11.6	0.5	0.1	2.4
liść laurowy	1.0	1 sztuka	3.1	0.1	0.1	0.7
ziele angielskie, ziarna	1.0	1 sztuka	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>RAZEM</b>	<b>352.0</b>		<b>439.4</b>	<b>20.8</b>	<b>10.8</b>	<b>70.5</b>

## IV POSIŁEK

191 KCAL

Deser z chia i duszoną śliwką:

W słoiczku lub szklance umieść nasiona chia i zalej je mlekiem, wymieszaj i odstaw do lodówki na kilka godzin, aby nasionka napęczniały. Na patelnię wrzuć pokrojone w drobną kostkę śliwki, posyp erytrytolem i cynamonem. Duś aż śliwki puszczą sok i zmiękną. Na górę gotowego deseru z chia wyłóż ciepłe śliwki.

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

## DESER Z CHIA I DUSZONĄ ŚLIWKĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
śliwki, różne gatunki	100.0	porcja	46.0	0.7	0.3	11.4
cynamon mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
erytrytol	5.0	1 łyżeczka	0.0	0.0	0.0	5.0
nasiona chia, suszone	20.0	2 łyżki	97.2	3.3	6.1	8.4
mleko migdałowe	110.0	0.5 szklanki	45.1	1.8	3.4	2.1
<b>RAZEM</b>	<b>236.0</b>		<b>190.8</b>	<b>5.8</b>	<b>9.9</b>	<b>27.7</b>

## V POSIŁEK

398 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia

## SAŁATKA Z PIECZONĄ MARCHEWKĄ I AWOKADO - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
oliwa z oliwek	8.0	1 łyżka	71.8	0.0	8.0	0.0
chili pieprz cayenne	1.0	1 szczypta	3.2	0.1	0.2	0.6
rozmaryn suszony	1.0	1 szczypta	3.3	0.0	0.2	0.6
orzechy włoskie	15.0	1 łyżka	99.9	2.4	9.0	2.7
awokado	70.0	0.5 sztuki	118.3	1.4	10.7	5.2
musztarda	10.0	1 łyżeczka	16.5	0.6	0.6	2.2
syrop klonowy	7.0	1.5 łyżeczki	18.9	0.0	0.0	4.7
sok z cytryny	5.0	0.5 łyżki	1.1	0.0	0.0	0.3
rukola	25.0	1 garść	6.3	0.6	0.2	0.9
marchew	170.0	1 duża sztuka	56.1	1.7	0.3	14.8
<b>RAZEM</b>	<b>314.0</b>		<b>397.8</b>	<b>7.0</b>	<b>29.2</b>	<b>32.7</b>

# DZIEŃ 7

## I POSIŁEK

353 KCAL

Posmaruj kromkę chleba pastą przygotowaną poprzedniego dnia i udekoruj kiełkami.

### KANAPKA Z PASTĄ Z TOFU I POMIDORÓW - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	70.0	2 kromki	165.2	4.9	4.9	21.7
kiełki rzodkiewki	8.0	1 łyżka	3.4	0.3	0.2	0.3
koncentrat pomidorowy	6.5	0.5 łyżeczki	6.3	0.4	0.1	1.1
pomidory, suszone na słońcu	20.0	1 sztuka	51.6	2.8	0.6	11.2
papryka słodka mielona	1.0	1 szczypta	2.9	0.1	0.1	0.6
papryka wędzona	1.0	1 szczypta	0.3	0.0	0.0	0.1
tofu wędzone	90.0	0.5 opakowania	120.6	11.7	7.2	2.2
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
<b>RAZEM</b>	<b>198.5</b>		<b>352.8</b>	<b>20.3</b>	<b>13.2</b>	<b>37.6</b>

## II POSIŁEK

254 KCAL

Jabłko pokrój w plasterki, posmaruj masłem orzechowym i posyp sezamem.

### JABŁKOWE "KANAPKI Z MASŁEM ORZECHOWYM" - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
jabłko	100.0	1 mała sztuka	50.0	0.4	0.4	12.1
masło orzechowe	20.0	1 łyżka	121.8	5.2	9.8	3.2
sezam, nasiona	13.0	1 lekko czubata łyżka	82.2	3.0	7.8	1.3
<b>RAZEM</b>	<b>133.0</b>		<b>254.0</b>	<b>8.6</b>	<b>18.0</b>	<b>16.6</b>

## III POSIŁEK

406 KCAL

Do wysokiego rondla włóż całego kalafiora, dodaj pokrojone pomidory, cebulę i czosnek w całości. Dodaj oliwę z oliwek. Zmniejsz ogień i nakryj pokrywką. Duś aż kalafior będzie miękki. Dopraw solą i pieprzem i posyp natką pietruszki i podprażonymi na suchej patelni pestkami dyni.

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

### PIECZONY KALAFIOR Z POMIDORAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kalafior	300.0	0.5 dużej sztuki	81.0	7.2	0.6	15.0
pomidory, czerwone	200.0	1.25 średniej sztuki	34.0	1.8	0.4	7.2
cebula	60.0	0.25 dużej sztuki	19.8	0.8	0.2	4.1
oliwa z oliwek	16.0	2 łyżki	143.5	0.0	15.9	0.0
dynia, pestki	20.0	2 łyżki	114.4	4.9	9.2	3.6
natka pietruszki	15.0	1.5 łyżka posiekanej	6.2	0.7	0.1	1.4
czosnek	3.0	0.5 średniego ząbka	4.6	0.2	0.0	1.0
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
<b>RAZEM</b>	<b>616.0</b>		<b>405.9</b>	<b>15.7</b>	<b>26.4</b>	<b>32.9</b>

## IV POSIŁEK

191 KCAL

\*Porcja z poprzedniego dnia

## DESER Z CHIA I DUSZONĄ ŚLIWKĄ - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
śliwki, różne gatunki	100.0	porcja	46.0	0.7	0.3	11.4
cynamon mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.0	0.0	0.8
erytrytol	5.0	1 łyżeczka	0.0	0.0	0.0	5.0
nasiona chia, suszone	20.0	2 łyżki	97.2	3.3	6.1	8.4
mleko migdałowe	110.0	0.5 szklanki	45.1	1.8	3.4	2.1
<b>RAZEM</b>	<b>236.0</b>		<b>190.8</b>	<b>5.8</b>	<b>9.9</b>	<b>27.7</b>

## V POSIŁEK

406 KCAL

\*Porcja z obiadu

## PIECZONY KALAFIOR Z POMIDORAMI - 1 porcja

produkt	waga [g]	miara domowa	energia [kcal]	białko [g]	tłuszcz [g]	węglow. og. [g]
kalafior	300.0	0.5 dużej sztuki	81.0	7.2	0.6	15.0
pomidory, czerwone	200.0	1.25 średniej sztuki	34.0	1.8	0.4	7.2
cebula	60.0	0.25 dużej sztuki	19.8	0.8	0.2	4.1
oliwa z oliwek	16.0	2 łyżki	143.5	0.0	15.9	0.0
dynia, pestki	20.0	2 łyżki	114.4	4.9	9.2	3.6
natka pietruszki	15.0	1.5 łyżka posiekanej	6.2	0.7	0.1	1.4
czosnek	3.0	0.5 średniego ząbka	4.6	0.2	0.0	1.0
sól	1.0	1 szczypta do smaku	0.0	0.0	0.0	0.0
pieprz czarny mielony	1.0	1 szczypta	2.5	0.1	0.0	0.6
<b>RAZEM</b>	<b>616.0</b>		<b>405.9</b>	<b>15.7</b>	<b>26.4</b>	<b>32.9</b>



# LISTA ZAKUPÓW

DIETA OD DNIA 1 DO DNIA 7

PRODUKT				
jogurt kokosowy bez cukru	1 opakowanie	160 [g]	tofu wędzone	2 opakowania 360 [g]
BAKALIE, ORZECHY, ZIARNA				
dynia, pestki	4 łyżki	60 [g]	nasiona chia, suszone	4 łyżki 40 [g]
orzechy włoskie	17 sztuk	140 [g]	orzechy ziemne	2 łyżki 30 [g]
rodzynki, bez pestek, suszone	1 łyżka	15 [g]	sezam, nasiona	4 lekko czubata łyżeczka 18 [g]
siemię lniane	1 łyżka	5.0 [g]	Siemię lniane mielone	1 łyżka 12 [g]
słonecznik, nasiona	13 łyżek	200 [g]		
DODATKI DO DAŃ				
erytrytol	2 łyżeczki	10 [g]	koncentrat pomidorowy	5 łyżeczek 70 [g]
masło orzechowe	2 łyżki	40 [g]	musztarda	2 łyżeczki 20 [g]
musztarda francuska	1 łyżeczka	10 [g]	sok z cytryny	8 łyżek 80 [g]
sos sojowy	2 łyżki	20 [g]		
NAPOJE BEZALKOHOLOWE				
mleko kokosowe	0.5 szklanki	100 [g]	mleko migdałowe	4 szklanki 900 [g]
sok ze świeżej limonki	4 łyżki	40 [g]	woda	750 [g]
OWOCE I PRZETWORY				
awokado	1 sztuka	210 [g]	banan	1 mała sztuka 130 [g]
jabłko	1.5 średniej sztuki	400 [g]	oliwki czarne marynowane	32 sztuk 120 [g]
śliwki, różne gatunki	2 porcje	220 [g]		
PRZYPRAWY I ZIOŁA				
chili pieprz cayenne	5 szczypt	5.0 [g]	curry w proszku	0.5 szczypty 0.6 [g]
cynamon mielony	12 szczypta	12 [g]	goździki całe	2 sztuki 2.0 [g]
kardamon	2 szczypty	2.0 [g]	kmin rzymski	2 szczypty 2.0 [g]
kminek zwyczajny	2 szczypty	2.0 [g]	kolendra, świeża	2 kilka listków 24 [g]
kurkuma mielona	3 szczypty	3.0 [g]	liść laurowy	2.5 sztuki 4.6 [g]
lubczyk	0.5 szczypty	0.6 [g]	majeranek suszony	2 szczypty 2.0 [g]
pieprz biały	2 szczypty	2.0 [g]	pieprz czarny mielony	14.5 szczypta 15 [g]
rozmaryn suszony	2 szczypty	2.0 [g]	rozmaryn świeży	2 do smaku 16 [g]
sól	15.8 szczypta do smaku	16 [g]	sól himalajska	2 szczypty 2.0 [g]
ziele angielskie, ziarna	2.5 sztuki	2.6 [g]		
SŁODYCZE				
czekolada 70% kakao	4.8 kostka	50 [g]	kakao 16%, proszek	2 łyżeczki 8 [g]
syrop klonowy	7 łyżek	80 [g]		
TŁUSZCZE				
olej kokosowy	3.2 łyżeczka	15 [g]	oliwa z oliwek	16 łyżek 130 [g]
WARZYWA I PRZETWORY				
cebula	3 małe sztuki	220 [g]	ciecierzyca konserwowa	1 puszka 260 [g]
czosnek	4 średnie ząbki	26 [g]	dynia, odmiany zimowe, różne gatunki, surowa	2 porcje 430 [g]
fasola biała, dojrzałe nasiona	2 porcje	120 [g]	imbir korzeń	3 cm 4.4 [g]
kalafior	1 duża sztuka	1000 [g]	kiełki rzodkiewki	2 łyżki 16 [g]
marchew	4 średnie sztuki	600 [g]	mieszanka sałat	4 garście 80 [g]
natka pietruszki	6 łyżeczka posiekanej	36 [g]	ogórek	2 krótki szklarniowy 310 [g]
ogórek kiszony	4 sztuki	240 [g]	papryka słodka mielona	2 szczypty 2.0 [g]
papryka wędzona	2 szczypty	2.2 [g]	passata pomidorowa	0.5 puszki 200 [g]
pomidorki koktajlowe	2 porcje	150 [g]	pomidory, czerwone	4 średnie sztuki 650 [g]
pomidory, suszone na słońcu	2 sztuki	40 [g]	por	1.5 połowa małej sztuki 180 [g]
rukola	2 garście	50 [g]	soczewica, czerwona, dojrzałe nasiona	6.5 łyżek 100 [g]
szpinak, mrożony	2 porcje	150 [g]	ziemniaki	2 średnie sztuki 200 [g]
ZBOŻOWE				
chleb bezglutenowy, dobrej jakości, np. gryczany	10 kromek	440 [g]	kasza jaglana	2 łyżki 36 [g]
komosa ryżowa	4 łyżki	60 [g]	makaron ryżowy	2 porcje 100 [g]

płatki owsiane

8 łyżek 80 [g] ryż brązowy

6 łyżek 90 [g]