



Nowy Wymiar Sportu

Wszystko, czego potrzebujesz, by wrzucić swoją formę na najwyższy poziom – bez względu na to, z jakiego miejsca startujesz.



Programy treningowe



Biblioteka ćwiczeń



Baza rzetelnej wiedzy



Najlepsi eksperci



Proste przepisy



Plany żywieniowe



Akademia NLS



Sklep online

TWÓJ INDYWIDUALNY PROGRAM ŻYWIENIA

Dieta bezglutenowa

2500 kcal | białko 22% | tłuszcz 38% | węglowodany 40%

Dieta bezglutenowa powstała z myślą o osobach zmagających się z nadwrażliwością na gluten – zarówno w formie choroby, jak i nietolerancji bez żadnego podłoża chorobowego. Polega na całkowitej eliminacji glutenu z pożywienia. Zanim zaczniesz, przeczytaj [ten poradnik](#).



NEW LEVEL SPORT

*Wszystkie prawa zastrzeżone



Dieta bezglutenowa

2500 kcal | białko 22% | tłuszcz 38% | węglowodany 40%

Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela
ŚNIADANIE 8:00						
Jaja faszerowane pastą awokado, pieczywo	Płatki quinoa z granatem i pomarańczą	Jajecznica klasyczna, pieczywo	Ryż z jabłkiem i twarogiem	Omlęt bananowy z twarogiem i malinami	Jajka sadzone na grzance z pomidorami	Ciabatta z kurczakiem
OBIAD 16:00						
Dorsz duszony w porach z brokułem i pomidorową kaszą jaglaną	Makaron z indykiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami	Łosoś grillowany z kaszą i kapustą	Kotlety mielone z buraczkami i ziemniakami	Polędwiczki wieprzowe pieczone z kaszą	Kaszotto z kurczakiem i warzywami	Gulasz wołowy z kaszą
KOLACJA 20:00						
Salatka caprese z grillowanym bakłażanem	Pasta z makreli z selerem naciowym	Salatka z wędzonym tofu, pieczywo z hummusem	Salatka z czarnej soczewicy	Śledź z pestkami dyni	Twarożek z borówkami i cynamonem, wafle ryżowe	Salatka z krewetkami, pomarańczą i awokado
PRZEKĄSKA						
Banan Maliny Salatka z tuńczykiem	Winogrona Bułki z indykiem i warzywami	Daktyle (świeże) Jeżyny Salatka ryżowa z ananasem i kurczakiem	Figi świeże Bułka z szynką i papryką	Salatka makaronowa z łososiem Ananas	Baton Dobra Kaloria (śliwka & ziarna) Tortilla z mozzarellą i warzywami	Makaron z serem i musem z malin Mango
2507,1 kcal Białko: 139,7 g Tłuszcz: 101,6 g Węglowodany: 229,7 g Błonnik: 44,5 g	2534,6 kcal Białko: 124,9 g Tłuszcz: 106,1 g Węglowodany: 256,3 g Błonnik: 37,4 g	2579,1 kcal Białko: 135,3 g Tłuszcz: 107,1 g Węglowodany: 237,5 g Błonnik: 40,2 g	2525,5 kcal Białko: 131,2 g Tłuszcz: 97,5 g Węglowodany: 253,9 g Błonnik: 44,7 g	2494,4 kcal Białko: 124,7 g Tłuszcz: 109,8 g Węglowodany: 234,1 g Błonnik: 33 g	2579,4 kcal Białko: 135,5 g Tłuszcz: 109,6 g Węglowodany: 249,1 g Błonnik: 47,4 g	2515,2 kcal Białko: 129,6 g Tłuszcz: 97,5 g Węglowodany: 267,5 g Błonnik: 46,8 g

ŚNIADANIE 8:00

638,2 kcal | Białko: 28,1 g | Tłuszcz: 35,7 g | Węgle: 44,1 g | Błonnik: 10,2 g

JAJA FASZEROWANE PASTĄ AWOKADO, PIECZYWO

Czas przygotowania: 15 minut

- Pomidor – 180 g (1,5 x sztuka)
- Jaja kurze całe – 168 g (3 x sztuka)
- Awokado – 100 g (0,7 x sztuka)
- Chleb bezglutenowy jasny – 80 g (1,4 x kromka)
- Szczypiorek – 10 g (2 x łyżeczka)
- Sok cytrynowy – 6 g (1 x łyżka)
- Pieprz czarny ziarnisty – 1 g (1 x sztuka)

1. Jajka ugotuj na twardo i przekrój na połówki.
2. Wyjmij żółtka i rozgnieć widelcem razem z awokado, sokiem z cytryny i ulubionymi przyprawami.
3. Wymieszaj pastę ze szczypiorkiem.
4. Farsz włóż w białka.
5. Podawaj z pieczywem i pomidorem.

OBIAD 16:00

635,7 kcal | Białko: 40,1 g | Tłuszcz: 18,7 g | Węgle: 70,9 g | Błonnik: 13,8 g

DORSZ DUSZONY W PORACH Z BROKUŁEM I POMIDOROWĄ KASZĄ JAGLANĄ

Czas przygotowania: 35 minut

- Brokuły – 150 g (0,3 x sztuka)
- Por – 140 g (1 x sztuka)
- Dorsz, świeży, filety bez skóry – 120 g (1,2 x kawałek)
- Kasza jaglana – 80 g (6,2 x łyżka)
- Cytryna – 40 g (0,5 x sztuka)
- Passata pomidorowa (przecier) – 40 g (0,4 x porcja)
- Dynia, pestki, łuskane – 10 g (1 x łyżka)
- Oliwa z oliwek – 10 g (1 x łyżka)
- Bazylia (suszona) – 4 g (1 x łyżeczka)
- Sól himalajska – 1 g (1 x szczypta)

1. Rybę dopraw, polej oliwą i obtóż plastrami cytryny, a następnie wyłóż do naczynia żaroodpornego.
2. Pora pokrój i dodaj do ryby. Całość piecz około 30 minut w 180°C.
3. Kaszę ugotuj według instrukcji na opakowaniu (wcześniej przepłucz), dodaj przecier, bazylie i dopraw solą.
4. Brokuł ugotuj na parze.
5. Podaj rybę z ugotowaną kaszą i brokułem.

KOLACJA 20:00

519,8 kcal | Białko: 29,4 g | Tłuszcz: 35,4 g | Węgle: 17,4 g | Błonnik: 7,5 g

SAŁATKA CAPRESE Z GRILLOWANYM BAKŁAŻANEM

Czas przygotowania: 15 minut

- Bakłażan – 160 g (0,8 x sztuka)
- Pomidor – 160 g (1,3 x sztuka)
- Ser, mozzarella – 100 g (6,7 x kawałek)
- Szpinak – 20 g (0,8 x garść)
- Pesto zielone z bazylii – 20 g (1 x łyżka)
- Oliwki czarne – 15 g (1 x łyżka)
- Bazylia (świeża) – 5 g (5 x liść)
- Oliwa z oliwek – 5 g (0,5 x łyżka)
- Olej lniany – 5 g (1 x łyżeczka)
- Czosnek granulowany – 2 g (2 x szczypta)
- Sól himalajska – 1 g (1 x szczypta)

1. Pokrój bakłażana na cienkie plastry.
2. Posól, dodaj czosnek i grilluj na patelni grillowej lub w opiekaczu.
3. Pokrój pomidor i ser w plastry.
4. Na talerzu połóż szpinak, a na nim przekładaj składniki.
5. Wymieszaj olej z pesto. Polej sałatkę sosem i przystroj listkami bazylii i oliwkami.

PRZEKĄSKA

713,4 kcal | Białko: 42,1 g | Tłuszcz: 11,8 g | Węgle: 97,3 g | Błonnik: 13 g

BANAN

Czas przygotowania: 20 minut

- Banan – 60 g (0,5 x sztuka)

1. Ryż ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Warzywa pokrój w kostkę, kukurydzę i tuńczyka odcedź i dodaj do ryżu.
3. Całość wymieszaj z majonezem i dopraw solą oraz pieprzem.

MALINY

- Maliny – 100 g (1,7 x garść)

SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM

- Tuńczyk w sosie własnym – 150 g (5 x łyżka)
- Ogórki małosolne – 100 g (1 x sztuka)
- Ryż basmati – 90 g (6 x łyżka)
- Papryka czerwona – 70 g (0,5 x sztuka)
- Kukurydza, konserwowa – 30 g (2 x łyżka)
- Majonez domowy z olejem rzepakowym – 10 g (1 x łyżeczka)
- Pieprz czarny mielony – 1 g (1 x szczypta)
- Sól himalajska – 0,5 g (0,5 x szczypta)

RAZEM:

2507,1 kcal | Białko: 139,7 g | Tłuszcz: 101,6 g | Węgle: 229,7 g | Błonnik: 44,5 g

ŚNIADANIE 8:00

649,1 kcal | Białko: 33,6 g | Tłuszcz: 24,8 g | Węgle: 70,6 g | Błonnik: 12,9 g

PŁATKI QUINOA Z GRANATEM I POMARAŃCZĄ

Czas przygotowania: 15 minut

- Pomarańcza - 200 g (1 x sztuka)
- Napój migdałowy naturalny bio - 180 g (0,7 x szklanka)
- Płatki quinoa (komosa ryżowa) - 70 g (7 x łyżka)
- Granat - 50 g (0,5 x sztuka)
- Orzechy pekan - 21 g (7 x sztuka)
- Odżywka białkowa - izolat - 20 g (0,7 x miarka)

1. Płatki przepłucz wodą na sitku, a następnie ugotuj na wodzie (1:2) 5 minut. Przełóż do miseczki i zalej odżywką białkową wymieszaną z mlekiem migdałowym.
2. Owoce obierz, rozdrobnij i razem z orzechami wrzuć do miseczki.

OBIAD 16:00

614,4 kcal | Białko: 42,3 g | Tłuszcz: 20,3 g | Węgle: 63,6 g | Błonnik: 5,5 g

MAKARON Z INDYKIEM, SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI

Czas przygotowania: 15 minut

- Mięso z piersi indyka, bez skóry - 180 g (1,8 x kawałek)
- Makaron bezglutenowy (fusilli trzy kolory) - 70 g (1,2 x szklanka)
- Szpinak - 50 g (2 x garść)
- Jogurt grecki - 40 g (2 x łyżka)
- Suszone pomidory (w oleju z ziołami, odsączone) - 30 g (2 x sztuka)
- Oliwa z oliwek - 10 g (1 x łyżka)
- Czosnek - 5 g (1 x ząbek)
- Curry - 1 g (1 x szczypta)
- Pieprz czarny mielony - 1 g (1 x szczypta)
- Oregano (suszone) - 1,5 g (0,5 x łyżeczka)
- Sól himalajska - 0,5 g (0,5 x szczypta)

1. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Mięso z indyka pokrój w drobną kostkę, dopraw solą, pieprzem, curry i oregano. Usmaż na oliwie.
3. Gdy mięso się zarumieni dodaj czosnek i szpinak i uduś chwilę.
4. Wrzuć na patelnię makaron i pokrojone w kostkę pomidory. Dodaj jogurt i wymieszaj.

KOLACJA 20:00

515,6 kcal | Białko: 24,6 g | Tłuszcz: 41,2 g | Węgle: 8,1 g | Błonnik: 6,8g

PASTA Z MAKRELI Z SELEREM NACIOWYM

Czas przygotowania: 15 minut

- Seler naciowy - 180 g (4 x łydoga)
- Awokado - 100 g (0,7 x sztuka)
- Makrela, wędzona - 100 g (0,8 x sztuka)
- Oliwa z oliwek - 10 g (1 x łyżka)
- Sok cytrynowy - 6 g (1 x łyżka)
- Pieprz czarny mielony - 1 g (1 x szczypta)

1. Awokado przekroić wzdłuż na pół, wyjąć pestki i wydrążyć miąższ za pomocą dużej łyżki. Miąższ rozgnieść widelcem, skropić sokiem z cytryny, by nie ściemniał.
2. Makrelę wędzoną pozbawić skóry, ości i rozdrobnić. Wszystko delikatnie wymieszać, dodając świeżo mielony pieprz i ewentualnie chrzan.
3. Pastę zjedz z łydogaami selera.

PRZEKĄSKA

755,5 kcal | Białko: 24,4 g | Tłuszcz: 19,8 g | Węgle: 114 g | Błonnik: 12,2 g

WINOGRONA

Czas przygotowania: 5 minut

- Winogrona - 140 g (2 x garść)

1. Przekrojone bułki posmaruj masłem, ułóż na nich cienko pokrojone plastry indyka i ogórka, posyp kiełkami.

BUŁKI Z INDYKIEM I WARZYWAMI

- Bułki panini bezglutenowe - 200 g (2 x sztuka)
- Ogórek kwaszony - 120 g (2 x sztuka)
- Szyńka z indyka - 90 g (6 x plasterek)
- Kiełki rzodkiewki - 25 g (3,1 x łyżka)
- Masło ekstra - 15 g (3 x łyżeczka)

RAZEM:

2534,6 kcal | Białko: 124,9 g | Tłuszcz: 106,1 g | Węgle: 256,3 g | Błonnik: 37,4 g

ŚNIADANIE 8:00

622,9 kcal | Białko: 27 g | Tłuszcz: 31,6 g | Węgle: 51,1 g | Błonnik: 8,8 g

JAJECZNICA KLASYCZNA, PIECZYWO

- Jaja kurze całe - 168 g (3 x sztuka)
- Pomidor - 120 g (1 x sztuka)
- Chleb bezglutenowy jasny - 110 g (2 x kromka)
- Rzodkiewka - 60 g (4 x sztuka)
- Masło klarowane - 10 g (0,7 x łyżka)
- Pieprz czarny mielony - 1 g (1 x szczypta)
- Sól himalajska - 0,5 g (0,5 x szczypta)

Czas przygotowania: 15 minut

1. Na patelni rozpuść masło klarowane.
2. W miseczce roztrzep jaja.
3. Wlej jaja na rozgrzaną patelnię i smaż do uzyskania preferowanej konsystencji.
4. Jajecznice posyp pieprzem i solą.
5. Podawaj z pieczywem z masłem i rzodkiewką.

OBIAD 16:00

613,9 kcal | Białko: 39,8 g | Tłuszcz: 27,7 g | Węgle: 46,7 g | Błonnik: 7,6 g

ŁOSOŚ GRILLOWANY Z KASZĄ I KAPUSTĄ

- Łosoś, świeży - 150 g (1,5 x kawałek)
- Kapusta, kiszona - 110 g (1 x szklanka)
- Kasza gryczana - 70 g (5,4 x łyżka)
- Sok cytrynowy - 6 g (1 x łyżka)
- Oliwa z oliwek - 5 g (0,5 x łyżka)
- Pieprz czarny mielony - 1 g (1 x szczypta)

Czas przygotowania: 20 minut

1. Rybę posmaruj oliwą, przypraw i grilluj na patelni z rusztem po około 3 - 4 minuty z każdej strony. Skrop cytryną.
2. Kaszę ugotuj według instrukcji na opakowaniu.
3. Rybę podaj z kaszą i kapustą kiszoną.

KOLACJA 20:00

552,8 kcal | Białko: 26,4 g | Tłuszcz: 31,1 g | Węgle: 36,1 g | Błonnik: 7,5 g

SAŁATKA Z WĘDZONYM TOFU, PIECZYWO Z HUMMUSEM

- Pomidory koktajlowe - 160 g (8 x sztuka)
- Tofu wędzone - 140 g (0,8 x opakowanie)
- Chleb bezglutenowy jasny - 55 g (1 x kromka)
- Cebula czerwona - 50 g (0,5 x sztuka)
- Rukola - 40 g (2 x garść)
- Oliwa z oliwek - 10 g (1 x łyżka)
- Dynia, pestki, łuskane - 10 g (1 x łyżka)
- Hummus klasyczny - 10 g (1 x łyżeczka)
- Sok cytrynowy - 6 g (1 x łyżka)

Czas przygotowania: 20 minut

1. Tofu pokrój w kostkę, pomidory przekrój na pół, a cebulę drobno posiekaj.
2. Warzywa wymieszaj, dodaj tofu, pestki, skrop oliwą i sokiem z cytryny.
3. Podawaj z pieczywem posmarowanym hummusem.

PRZEKĄSKA

789,5 kcal | Białko: 42,1 g | Tłuszcz: 16,7 g | Węgle: 103,6 g | Błonnik: 16,3 g

DAKTYLE (ŚWIEŻE)

- Daktyle (świeże) - 27 g (1 x sztuka)

JEŻYNY

- Jeżyny - 150 g (2,3 x garść)

SAŁATKA RYŻOWA Z ANANASEM I KURCZAKIEM

- Filet z piersi kurczaka zagrodowy (bez skóry) - 140 g (1,4 x kawałek)
- Granat - 100 g (1 x sztuka)
- Ananas - 80 g (1 x plaster)
- Ryż basmati - 70 g (4,7 x łyżka)
- Rukola - 40 g (2 x garść)
- Oliwa z oliwek - 10 g (1 x łyżka)

Czas przygotowania: 20 minut

1. Filet z kurczaka posmaruj oliwą, przypraw i usmaż na patelni grillowej.
2. Ryż ugotuj według instrukcji na opakowaniu.
3. Owoce obierz, ananasa pokrój w kostkę, ziarna z granatu podziel
4. i oczyść z gorzkich błonek.
5. Kurczaka pokrój w kostkę, dodaj oliwę i wymieszaj wszystkie składniki.

RAZEM:

2579,1 kcal | Białko: 135,3 g | Tłuszcz: 107,1 g | Węgle: 237,5 g | Błonnik: 40,2 g

ŚNIADANIE 8:00

661,1 kcal | Białko: 32,4 g | Tłuszcz: 21,4 g | Węgle: 79,5 g | Błonnik: 6,6 g

RYŻ Z JABŁKIEM I TWAROGIEM

Czas przygotowania: 15 minut

- Jabłko - 150 g (1 x sztuka)
- Ser twarogowy tłusty - 150 g (0,8 x opakowanie)
- Ryż jaśminowy - 70 g (4,7 x łyżka)
- Olej kokosowy (płynny) - 5 g (0,5 x łyżka)
- Cynamon - 5 g (1 x łyżeczka)
- Ksylitol - 4 g (0,6 x łyżeczka)

1. Ryż ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Jabłko pokrój w kostkę lub zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
3. Olej roztop na patelni i usmaż jabłko z cynamonem i ksylitolem.
4. Wymieszaj z ryżem i twarogiem.

OBIAD 16:00

642 kcal | Białko: 39 g | Tłuszcz: 26,3 g | Węgle: 59,6 g | Błonnik: 10 g

KOTLETY MIELONE Z BURACZKAMI I ZIEMNIAKAMI

Czas przygotowania: 30 minut

- Ziemniaki - 280 g (4 x sztuka)
- Mięso z podudzia indyka, bez skóry - 140 g (1,4 x kawałek)
- Buraki, gotowane w wodzie - 120 g (1 x sztuka)
- Cebula - 75 g (0,8 x sztuka)
- Jajka kurze całe - 56 g (1 x sztuka)
- Olej rzepakowy - 15 g (1,5 x łyżka)
- Pieprz czarny mielony - 1,5 g (1,5 x szczypta)
- Sól himalajska - 1 g (1 x szczypta)

1. Do zmielonego mięsa dodaj posiekaną cebulę, jajko, odrobinę oleju i dopraw.
2. Formuj kotlety i smaż na oleju.
3. Ziemniaki ugotuj do miękkości.
4. Zjedz z surówką z buraczków (może być kupiona).

KOLACJA 20:00

508,2 kcal | Białko: 32,5 g | Tłuszcz: 25,2 g | Węgle: 28,6 g | Błonnik: 13,7 g

SALATKA Z CZARNEJ SOCZEWICY

Czas przygotowania: 10 minut

- Soczewica czarna (ugotowana) - 100 g (5 x łyżka)
- Pomidory koktajlowe - 100 g (5 x sztuka)
- Tuńczyk w sosie własnym - 80 g (2,7 x łyżka)
- Suszone pomidory (w oleju z ziołami, odsączone) - 30 g (2 x sztuka)
- Szpinak - 25 g (1 x garść)
- Pietruszka, liście - 18 g (3 x łyżeczka)
- Kukurydza, konserwowa - 15 g (1 x łyżka)
- Orzechy włoskie - 15 g (1 x łyżka)
- Olej lniany tłoczony na zimno - 10 g (1 x łyżka)
- Sok cytrynowy - 6 g (1 x łyżka)
- Syrop klonowy - 5 g (0,5 x łyżka)

1. Soczewicę i kukurydzę przepłucz z zalewy pod bieżącą wodą.
2. Pomidorki koktajlowe i suszone posiekaj.
3. Natkę pietruszki i orzechy również posiekaj.
4. Do miski przełóż szpinak, soczewicę, kukurydzę, odsączonego z sosu tuńczyka, pomidorki, natkę pietruszki i orzechy.
5. Przygotuj sos z soku z cytryny, syropu klonowego i oleju.
6. Polej sosem sałatkę i wymieszaj.

PRZEKĄSKA

714,2 kcal | Białko: 27,3 g | Tłuszcz: 24,6 g | Węgle: 86,2 g | Błonnik: 14,4 g

FIGI ŚWIEŻE

- Figi świeże - 140 g (2 x sztuka)

Czas przygotowania: 5 minut

1. Bułki rozkrój i posmaruj pesto.
2. Połóż szynkę, ser i kielki.
3. Podawaj z pokrojoną papryką.

BUŁKA Z SZYNKĄ I PAPRYKĄ

- Papryka czerwona - 140 g (1 x sztuka)
- Bułka kukurydziano-ryżowa - 120 g (2 x sztuka)
- Szynka z piersi kurczaka - 45 g (3 x plasterek)
- Sałata lodowa - 40 g (2 x liść)
- Pesto zielone z bazylii - 30 g (1,5 x łyżka)
- Ser, ementaler pełnotłusty - 30 g (2 x plasterek)
- Kielki lucerny - 16 g (2 x łyżka)

RAZEM:

2525,5 kcal | Białko: 131,2 g | Tłuszcz: 97,5 g | Węgle: 253,9 g | Błonnik: 44,7 g

ŚNIADANIE 8:00

650,6 kcal | Białko: 29,6 g | Tłuszcz: 28,7 g | Węgle: 63,6 g | Błonnik: 9,8 g

OMLET BANANOWY Z TWAROGIEM I MALINAMI

Czas przygotowania: 15 minut

- Banan – 180 g (1,5 x sztuka)
- Jaja kurze całe – 112 g (2 x sztuka)
- Maliny – 100 g (1,7 x garść)
- Ser twarogowy tłusty – 70 g (0,4 x opakowanie)
- Miód pszczeli – 20 g (0,8 x łyżka)
- Olej kokosowy (stały) – 10 g (0,5 x łyżka)

1. Jajka i jednego banana zmiksuj w blenderze.
2. Tak przygotowane składniki usmaż na patelni.
3. Maliny i twaróg nałóż na usmażonego omleta.

OBIAD 16:00

608,5 kcal | Białko: 40,8 g | Tłuszcz: 22,5 g | Węgle : 54,5 g | Błonnik: 10,6g

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE PIECZONE Z KASZĄ

Czas przygotowania: 50 minut

- Burak – 150 g (1,5 x sztuka)
- Polędwica wieprzowa (surowa) – 140 g (1,4 x kawałek)
- Kasza gryczana niepalona (biała) – 70 g (5,4 x łyżka)
- Olej rzepakowy – 10 g (1 x łyżka)
- Oliwa z oliwek – 5 g (0,5 x łyżka)
- Pieprz czarny mielony – 1 g (1 x szczypta)
- Sól himalajska – 0,5 g (0,5 x szczypta)

1. Polędwiczkę pokrój na około 1 ½ cm kotleciki i dopraw do smaku solą i pieprzem.
2. Na patelni rozgrzej olej i chwilę podsmaż polędwiczkę.
3. Zawartość patelni przenieś do rondelka i podlej wodą. Duś pod przykryciem do miękkości.
4. Buraki ugotuj (lub kup gotowe ugotowane), a następnie zetrzyj na tarce o grubych oczkach i dodaj oliwę.
5. Kaszę ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
6. Podaj całość razem.

KOLACJA 20:00

517,1 kcal | Białko: 28,5 g | Tłuszcz: 27,7 g | Węgle: 33,1 g | Błonnik: 6,5 g

ŚLEDŹ Z PESTKAMI DYNI, PIECZYWO

Czas przygotowania: 15 minut

- Cebula – 100 g (1 x sztuka)
- Śledź, filety solone – 100 g (1 x porcja)
- Woda mineralna niegazowana – 80 g (0,3 x szklanka)
- Chleb bezglutenowy jasny – 55 g (1 x kromka)
- Ocet winny – 40 g (6,7 x łyżka)
- Dynia, pestki, łuskane – 10 g (1 x łyżka)
- Słonecznik, nasiona, łuskane – 10 g (1 x łyżka)
- Liść laurowy – 2 g (2 x listek)
- Ziele angielskie – 2 g (2 x sztuka)

Marynata:

1. Wymieszaj ocet, wodę, liść laurowy, ziele angielskie.
2. Zagotuj i wystudź.

Ryba:

1. Opłucz rybę, by nie była zbyt słona.
2. Pokrój rybę na kawałki i dodaj cebulę w piórkach. Zalej marynatą i odstaw do lodówki na 24 h.

Potrawa:

1. Odlej marynatę z ryby.
2. Upraż pestki.
3. Wymieszaj rybę z pestkami..
4. Marchew zetrzyj na tarce i skrop sokiem z cytryny.

PRZEKAŚKA

718,2 kcal | Białko: 25,8 g | Tłuszcz: 30,9 g | Węgle: 82,9 g | Błonnik: 6,1 g

ANANAS

Czas przygotowania: 25 minut

- Ananas – 240 g (3 x plaster)

1. Makaron ugotuj al dente.
2. Cukinię pokrój w plasterki i razem z łososiem i skrop oliwą, następnie usmaż na patelni grillowej.
3. Połącz makaron z rybą i pozostałymi składnikami.

SAŁATKA MAKARONOWA Z ŁOSOSIEM

- Cukinia – 100 g (0,3 x sztuka)
- Łosoś (z rusztu z przyprawami) – 100 g (1 x kawałek)
- Makaron bezglutenowy (fusilli trzy kolory) – 60 g (1 x szklanka)
- Oliwki czarne – 15 g (1 x łyżka)
- Kukurydza, konserwowa – 15 g (1 x łyżka)
- Oliwa z oliwek – 5 g (0,5 x łyżka)

RAZEM:

2494,4 kcal | Białko: 124,7 g | Tłuszcz: 109,8 g | Węgle: 234,1 g | Błonnik: 33 g

ŚNIADANIE 8:00

663,3 kcal | Białko: 29 g | Tłuszcz: 32,3 g | Węgle: 56,8 g | Błonnik: 10,3 g

JAJKA SADZONE NA GRZANCE Z POMIDORAMI

- Pomidor – 200 g (1,7 x sztuka)
- Jaja kurze całe – 168 g (3 x sztuka)
- Chleb bezglutenowy jasny – 110 g (2 x kromka)
- Papryka czerwona – 70 g (0,5 x sztuka)
- Ogórek kwaszony – 60 g (1 x sztuka)
- Oliwa z oliwek – 10 g (1 x łyżka)
- Bazylia (świeża) – 8 g (8 x listek)
- Pieprz czarny mielony – 2 g (2 x szczypta)

Czas przygotowania: 10 minut

1. Na patelni rozgrzej oliwę.
2. Wbij jajka i smaż na małej mocy palnika ok. 4 minuty. Na ostatnią minutę możesz przykryć je przykrywką, by białko przy samym żółtku również się ścięło.
3. Pomidora pokrój w kostkę, dodaj posiekaną bazylię i odrobinę pieprzu.
4. Pieczywo podgrzej na grzanki na suchej patelni lub w tosterze.
5. Na pieczywo nałóż salsę pomidorową.
6. Grzanki podaj z jajkami i ogórkiem i papryką.

OBIAD 16:00

629,9 kcal | Białko: 41 g | Tłuszcz: 21,1 g | Węgle: 59,1 g | Błonnik: 12 g

KASZOTTO Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI

- Bulion warzywny (domowy) – 200 g (0,8 x szklanka)
- Marchew z groszkiem, mrożona – 150 g (1 x szklanka)
- Filet z piersi kurczaka zagrodowy (bez skóry) – 120 g (1,2 x kawałek)
- Kasza gryczana – 70 g (5,4 x łyżka)
- Cebula czerwona – 50 g (0,5 x sztuka)
- Oliwa z oliwek – 15 g (1,5 x łyżka)
- Tymianek – 2 g (0,5 x łyżeczka)
- Sól himalajska – 1 g (1 x szczypta)
- Pieprz czarny mielony – 1 g (1 x szczypta)

Czas przygotowania: 25 minut

1. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na patelni. Dodaj kurczaka pokrojonego w kostkę. Dopraw tymiankiem i pieprzem.
2. Dodaj kaszę gryczaną i podsmaż przez ok. 3 minuty.
3. Dodaj mrożone warzywa wymieszaj i smaż przez 1 – 2 minuty, a następnie zalej gorącym bulionem.
4. Gotuj aż kasza wchłonie cały płyn. W razie, gdyby bulion się wygotował, a kasza nie była gotowa – dolej wody.

KOLACJA 20:00

551,8 kcal | Białko: 32 g | Tłuszcz: 23,6 g | Węgle: 51 g | Błonnik: 7,4 g

TWAROŻEK Z BORÓWKAMI I CYNAMONEM, WAFLE RYŻOWE

- Borówki amerykańskie – 150 g (3 x garść)
- Ser twarogowy tłusty – 150 g (0,8 x opakowanie)
- Jogurt naturalny – 60 g (3 x łyżka)
- Wafle ryżowe w czekoladzie deserowej – 34 g (2 x sztuka)
- Cynamon – 4 g (0,8 x łyżeczka)

Czas przygotowania: 5 minut

1. Serek wymieszaj z jogurtem, borówkami i dopraw cynamonem.

PRZEKĄSKA

734,4 kcal | Białko: 33,5 g | Tłuszcz: 32,6 g | Węgle: 82,2 g | Błonnik: 17,7 g

BATON DOBRA KALORIA (ŚLIWKA & ZIARNA)

- Baton dobra kaloria (śliwka & ziarna) – 35 g (1 x sztuka)

Czas przygotowania: 15 minut

1. Sałatę porwij na mniejsze kawałki. Marchewkę zetrzyj na tarce.
2. Paprykę i ogórka pokrój w słupki.
3. Na placku tortilli ułóż sałatę (lub dowolną mieszankę sałat), marchew, rozgnieciony na pastę groszek zielony, słupki papryki, kielki rzodkiewki, ser mozzarella i zawiń tortille w rulonik.

TORTILLA Z MOZZARELLĄ I WARZYWAMI

- Papryka czerwona – 100 g (0,7 x sztuka)
- Mozzarella z bazylią – 100 g (0,8 x sztuka)
- Tortilla bezglutenowa kukurydziana – 80 g (1 x sztuka)
- Sałata rzymska – 70 g (2 x liść)
- Groszek zielony – 60 g (4 x łyżka)
- Ogórek kwaszony – 60 g (1 x sztuka)
- Passata pomidorowa (przecier) – 40 g (0,4 x porcja)
- Marchew – 30 g (0,7 x sztuka)
- Kielki rzodkiewki – 25 g (3,1 x łyżka)
- Oliwa z oliwek – 5 g (0,5 x łyżka)

*Można użyć kielki dowolnego rodzaju.

*Tortillę można spożyć na zimno lub delikatnie podgrzać w piekarniku lub grillu elektrycznym.

RAZEM:

2579,4 kcal | Białko: 135,5 g | Tłuszcz: 109,6 g | Węgle: 249,1 g | Błonnik: 47,4 g

ŚNIADANIE 8:00

636,6 kcal | Białko: 36,2 g | Tłuszcz: 15,7 g | Węgle: 86,6 g | Błonnik: 19,9 g

CIABATTA Z KURCZAKIEM

Czas przygotowania: 20 minut

- Bułki ciabatta bezglutenowe - 200 g (3,6 x sztuka)
- Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 120 g (1,2 x kawałek)
- Sałata lodowa - 80 g (4 x liść)
- Ogórek - 80 g (2 x sztuka)
- Pietruszka, liście - 12 g (2 x łyżeczka)
- Oliwa z oliwek - 10 g (1 x łyżka)
- Curry - 2 g (2 x szczypta)
- Pieprz czarny mielony - 1 g (1 x szczypta)

1. Mięso zamarynuj w oliwie z curry i pieprzem, a następnie pokrój na kawałki.
2. Usmaż kurczaka na patelni grillowej.
3. Bułkę przekrój na pół, posmaruj masłem i połóż na niej sałatę, pietruszkę i pokrojonego ogórka.
4. Gotowe mięso przełóż do bułki.

OBIAD 16:00

651,9 kcal | Białko: 40 g | Tłuszcz: 27,8 g | Węgle: 59 g | Błonnik: 3,9 g

GULASZ WOŁOWY Z KASZĄ

Czas przygotowania: 40 minut

- Wołowina, polędwica - 160 g (1,6 x kawałek)
- Kasza jaglana - 60 g (4,6 x łyżka)
- Cebula - 50 g (0,5 x sztuka)
- Olej rzepakowy - 20 g (2 x łyżka)
- Skrobia ziemniaczana - 15 g (0,6 x łyżka)
- Kostka rosółowa warzywna - 10 g (1 x kostka)
- Czosnek - 5 g (1 x ząbek)
- Ziele angielskie - 1 g (1 x sztuka)
- Liść laurowy - 1 g (1 x listek)
- Pieprz czarny mielony - 1 g (1 x szczypta)
- Sól himalajska - 0,5 g (0,5 x szczypta)

1. Podsmaż cebulkę z wyciśniętym przez praskę czosnkiem na oleju.
2. Dodaj pokrojone mięso i podsmaż.
3. Przygotuj bulion.
4. Zalej mięso odrobiną bulionu, cały czas dolewając małe ilości.
5. Duś razem z przyprawami takimi jak: sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie.
6. Zagęść skrobią i gotuj aż mięso zmięknie.
7. Ugotuj kaszę według instrukcji na opakowaniu i polej sosem.

KOLACJA 20:00

501,2 kcal | Białko: 25,8 g | Tłuszcz: 31,3 g | Węgle: 24,8 g | Błonnik: 8,2 g

SALATKA Z KREWETKAMI, POMARAŃCZĄ I AWOKADO

Czas przygotowania: 30 minut

- Pomarańcza - 150 g (0,8 x sztuka)
- Pomidory koktajlowe - 100 g (5 x sztuka)
- Krewetki tygrysy - 96 g (8 x sztuka)
- Awokado - 70 g (0,5 x sztuka)
- Cebula - 50 g (0,5 x sztuka)
- Oliwa z oliwek - 20 g (2 x łyżka)
- Sok cytrynowy - 12 g (2 x łyżka)
- Mięta (świeża) - 2 g (2 x łyżka)
- Oregano (suszone) - 1 g (0,3 x łyżeczka)
- Pieprz czarny mielony - 1 g (1 x szczypta)
- Sól himalajska - 0,5 g (0,5 x szczypta)

1. Połącz sok z cytryny z oliwą, rozdrobnioną miętą i krewetkami.
2. Podsmaż krewetki.
3. Wymieszaj pozostałe, pokrojone składniki z solą i pieprzem do smaku.
4. Połącz sałatkę z krewetkami.
5. Podaj z pieczywem.

PRZEKĄSKA

725,5 kcal | Białko: 27,6 g | Tłuszcz: 22,7 g | Węgle: 97,1 g | Błonnik: 14,8 g

MANGO

- Mango - 180 g (0,6 x sztuka)

Czas przygotowania: 20 minut

MAKARON Z SEREM I MUSEM Z MALIN

- Maliny, mrożone - 150 g (0,3 x opakowanie)
- Ser twarogowy półtłusty - 120 g (0,6 x opakowanie)
- Makaron bezglutenowy (fusilli trzy kolory) - 50 g (0,8 x szklanka)
- Limonka - 30 g (0,5 x sztuka)
- Miód pszczeli - 20 g (0,8 x łyżka)
- Olej z orzechów włoskich - 15 g (1,5 x łyżka)

1. Makaron ugotuj.
2. Maliny ugotuj z miodem, sokiem z limonki i odrobiną wody aż powstanie sos.
3. Na makaron pokrusz ser i polej malinowym sosem.

RAZEM:

2515,2 kcal | Białko: 129,6 g | Tłuszcz: 97,5 g | Węgle: 267,5 g | Błonnik: 46,8 g

Lista zakupów

Produkt	Gramatura	Ilość szacunkowa
NAPOJE		
Napój migdałowy naturalny bio	180 g	0,7 x szklanka
Woda mineralna niegazowana	80 g	0,3 x szklanka
Sok cytrynowy	42 g	7 x łyżka
ORZECHY I ZIARNA		
Dynia, pestki, łuskane	30 g	3 x łyżka
Orzechy pekan	21 g	7 x sztuka
Orzechy włoskie	15 g	1 x łyżka
Słonecznik, nasiona, łuskane	10 g	1 x łyżka
PIECZYWO		
Chleb bezglutenowy jasny	410 g	7,4 x kromka
Bułki ciabatta bezglutenowe	200 g	3,6 x sztuka
Bułki panini bezglutenowe	200 g	2 x sztuka
Bułka kukurydziano-ryżowa	120 g	2 x sztuka
Tortilla bezglutenowa kukurydziana	80 g	1 x sztuka
RYBY I OWOCE MORZA		
Tuńczyk w sosie własnym	230 g	7,7 x łyżka
Łosoś, świeży	150 g	1,5 x kawalek
Dorsz, świeży, filety bez skóry	120 g	1,2 x kawalek
Łosoś (z rusztu z przyprawami)	100 g	1 x kawalek
Makrela, wędzona	100 g	0,8 x sztuka
Śledź, filety solone	100 g	1 x porcja
Krewetki tygrysie	96 g	8 x sztuka
NABIAŁ		
Jaja kurcze całe	672 g	12 x sztuka
Ser twarogowy tłusty	370 g	1,8 x opakowanie
Ser twarogowy półtłusty	120 g	0,6 x opakowanie
Mozzarella z bazylią	100 g	0,8 x sztuka
Ser, mozzarella	100 g	6,7 x kawalek
Jogurt naturalny	60 g	3 x łyżka
Jogurt grecki	40 g	2 x łyżka
Ser, ementaler pełnotłusty	30 g	2 x plasterki
MIĘSO I WYROBY MIĘSNE		
Filet z piersi kurczaka zagrodowy (bez skóry)	260 g	2,6 x kawalek
Mięso z piersi indyka, bez skóry	180 g	1,8 x kawalek
Wołowina, połówka	160 g	1,6 x kawalek
Mięso z podudzia indyka, bez skóry	140 g	1,4 x kawalek
Połówka wieprzowa (surowa)	140 g	1,4 x kawalek
Mięso z piersi kurczaka, bez skóry	120 g	1,2 x kawalek
Szynka z indyka	90 g	6 x plasterki
Szynka z piersi kurczaka	45 g	3 x plasterki

Produkt	Gramatura	Ilość szacunkowa
ZBOŻOWE		
Makaron bezglutenowy (fusilli trzy kolory)	180 g	3 x szklanka
Ryż basmati	160 g	10,7 x łyżka
Kasza gryczana	140 g	10,8 x łyżka
Kasza jaglana	140 g	10,8 x łyżka
Kasza gryczana niepalona (biała)	70 g	5,4 x łyżka
Platki quinoa (komosa ryżowa)	70 g	7 x łyżka
Ryż jaśminowy	70 g	4,7 x łyżka
Wafle ryżowe w czekoladzie deserowej	34 g	2 x sztuka
Skrobia ziemniaczana	15 g	0,6 x łyżka
TŁUSZCZE		
Oliwa z oliwek	130 g	13 x łyżka
Olej rzepakowy	45 g	4,5 x łyżka
Masło ekstra	15 g	3 x łyżeczka
Olej z orzechów włoskich	15 g	1,5 x łyżka
Masło klarowane	10 g	0,7 x łyżka
Olej kokosowy (stały)	10 g	0,5 x łyżka
Olej lniany tłoczony na zimno	10 g	1 x łyżka
Olej kokosowy (płynny)	5 g	0,5 x łyżka
Olej lniany	5 g	1 x łyżeczka
PRZYPRAWY I ZIOŁA		
Pieprz czarny mielony	13,5 g	13,5 x szczypta
Kostka rosółowa warzywna	10 g	1 x kostka
Cynamon	9 g	1,8 x łyżeczka
Sól himalajska	7 g	7 x szczypta
Bazylija (suszona)	4 g	1 x łyżeczka
Curry	3 g	3 x szczypta
Liść laurowy	3 g	3 x listek
Ziele angielskie	3 g	3 x sztuka
Oregano (suszone)	2,5 g	0,8 x łyżeczka
Czosnek granulowany	2 g	2 x szczypta
Tymianek	2 g	0,5 x łyżeczka
Pieprz czarny ziarnisty	1 g	1 x sztuka
INNE		
Bulion warzywny (domowy)	200 g	0,8 x szklanka
Tofu wędzone	140 g	0,8 x opakowanie
Passata pomidorowa (przecier)	80 g	0,8 x porcja
Pesto zielone z bazylii	50 g	2,5 x łyżka
Miód pszczeli	40 g	1,7 x łyżka
Ocet winny	40 g	6,7 x łyżka
Baton Dobra Kaloria (śliwka & ziarna)	35 g	1 x sztuka
Odżywka białkowa - izolat	20 g	0,7 x miarka
Hummus klasyczny	10 g	1 x łyżeczka
Majonez domowy z olejem rzepakowym	10 g	1 x łyżeczka
Syrop klonowy	5 g	0,5 x łyżka
Ksylitol	4 g	0,6 x łyżeczka

Lista zakupów

Produkt	Gramatura	Ilość szacunkowa
OWOCE I WARZYWA		
Pomidor	660 g	5,5 x sztuka
Papryka czerwona	380 g	2,7 x sztuka
Pomidory koktajlowe	360 g	18 x sztuka
Pomarańcza	350 g	1,8 x sztuka
Ananas	320 g	4 x plaster
Ziemniaki	280 g	4 x sztuka
Cebula	275 g	2,8 x sztuka
Awokado	270 g	1,9 x sztuka
Banan	240 g	2 x sztuka
Ogórek kwaszony	240 g	4 x sztuka
Maliny	200 g	3,3 x garść
Mango	180 g	0,6 x sztuka
Seler naciowy	180 g	4 x łodyga
Bakłażan	160 g	0,8 x sztuka
Borówki amerykańskie	150 g	3 x garść
Brokuły	150 g	0,3 x sztuka
Burak	150 g	1,5 x sztuka
Granat	150 g	1,5 x sztuka
Jabłko	150 g	1 x sztuka
Jeżyny	150 g	2,3 x garść
Maliny, mrożone	150 g	0,3 x opakowanie
Marchew z groszkiem, mrożona	150 g	1 x szklanka
Figi świeże	140 g	2 x sztuka
Por	140 g	1 x sztuka
Winogrona	140 g	2 x garść
Buraki, gotowane w wodzie	120 g	1 x sztuka
Salata lodowa	120 g	6 x liść
Kapusta, kiszona	110 g	1 x szklanka
Cebula czerwona	100 g	1 x sztuka
Cukinia	100 g	0,3 x sztuka
Ogórki małosolne	100 g	1 x sztuka
Soczewica czarna (ugotowana)	100 g	5 x łyżka
Szpinak	95 g	3,8 x garść
Ogórek	80 g	2 x sztuka
Rukola	80 g	4 x garść
Salata rzymska	70 g	2 x liść
Groszek zielony	60 g	4 x łyżka
Kukurydza, konserwowa	60 g	4 x łyżka
Rzodkiewka	60 g	4 x sztuka
Suszone pomidory (w oleju z ziołami, odsączone)	60 g	4 x sztuka
Kielki rzodkiewki	50 g	6,3 x łyżka
Cytryna	40 g	0,5 x sztuka
Limonka	30 g	0,5 x sztuka
Marchew	30 g	0,7 x sztuka
Oliwki czarne	30 g	2 x łyżka
Pietruszka, liście	30 g	5 x łyżeczka
Daktyl (świeży)	27 g	1 x sztuka
Kielki lucerny	16 g	2 x łyżka
Bazyli (świeża)	13 g	13 x listek
Czosnek	10 g	2 x ząbek
Szcypiorek	10 g	2 x łyżeczka
Mięta (świeża)	2 g	2 x łyżka