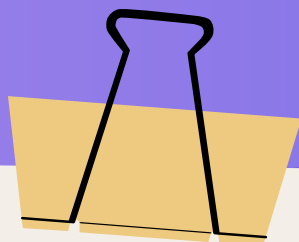


PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS PKU **2500 KCAL**



Założenia:

- 80 g ekwiwalentu białka z Preparatu PKU
- 20 g białko z produktów spożywczych
- 650 mg fenyloalanina (PHE)
- 64 g tłuszcz
- 400 g węglowodany

opracowała: mgr Izabela Horka



Pamiętaj, że to tylko przykładowe jadłospisy, stanowią jedynie inspirację. Należy je skonsultować ze swoim lekarzem i dietetykiem prowadzącym w celu dopasowania ich do indywidualnych potrzeb, w tym przede wszystkim podaży fenyloalaniny oraz preparatu PKU.



PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS 2500 KCAL

WSKAZÓWKI

- Wprowadź przykładowy jadłospis do *PKU Licznika 2.0*, żeby łatwiej dopasować ilość składników potraw pod indywidualne zapotrzebowanie.
- Pamiętaj, żeby uwzględnić swój preparat PKU, gdyż różnią się one, nie tylko zawartością ekwiwalentu białka, ale również kalorycznością. Gdy masz niską podaż phe, a problemem staje się spożycie dużej ilości kalorii, warto porozmawiać ze specjalistą o preparatach bardziej kalorycznych.
- Sporządź listę zakupów na podstawie składników na cały tydzień - będzie Ci łatwiej zaplanować swój jadłospis.
- Pamiętaj, że podane dania możesz gotować na kilka dni.
- Niewykorzystane owoce czy warzywa możesz zamrozić - pamiętaj, żeby je zważyć przed zamrożeniem.
- Pomidory z puszki/ śmietanka/ mleko - możesz mrozić w podajnikach do lodu - będzie Ci łatwiej unikać strat produktów.
- Możesz mrozić chleb PKU podzielony na porcje - dzięki temu odmrażasz nie cały bochenek, a potrzebną porcję.
- Pamiętaj o odpowiednim nawodnieniu - staraj się wypijać m.in. 1,5 l wody dziennie.



Pamiętaj, że to tylko przykładowe jadłospisy, stanowią jedynie inspirację. Należy je skonsultować ze swoim lekarzem i dietetykiem prowadzącym w celu dopasowania ich do indywidualnych potrzeb, w tym przede wszystkim podaż fenyloalaniny oraz preparatu PKU.



PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS 2500 KCAL

DZIEŃ I

E: 2515,3 kcal **Preparat PKU:** 80 g **Białko z produktów spożywczych:** 20 g **PHE:** 654,1 mg **T:** 64,6 g **W:** 400,2 g

ŚNIADANIE 728,3 kcal PHE 193,4 mg

Kanapki z chleba powszedniego PKU z pastą z kalafiora i gruszki z nutą miodu + sałatka

PREPARAT: Lophlex powder o smaku pomarańczowym 28 g

PRZYGOTOWANIE

PASTA KANAPKOWA: Warzywa obrać, umyć i ugotować w lekko osolonej wodzie, po ugotowaniu odcedzić, chłodne warzywa zblendować na gładką masę pasty dodając miękkie masło i miód, doprawić do smaku. Pastą smarować kanapki.

SALAATKA: warzywa umyć, oczyścić paprykę z gniazda nasiennego, pokroić w kostkę, doprawić i wymieszać. Ułożyć na liściu sałaty, na koniec połać oliwą.

Przygotować herbatę z cytryną i miodem.

SKŁADNIKI:

- Chleb PKU 60 g
- Masło extra 16 g
- Kalafior 80 g
- Gruszka 40 g
- Miód pszczeli 25 g
- Sałata 16 g
- Pomidor 60 g
- Ogórek 60 g
- Papryka zielona 30 g
- Oliwa z oliwek 9 g
- Herbata czarna bez cukru 300 g
- Cytryna 15 g
- Miód pszczeli 30 g
- Sól, pieprz do smaku

II ŚNIADANIE 386,8 kcal PHE 122,4 mg

Koktajl owocowo - warzywny z dodatkiem preparatu

PREPARAT: PKU Lophlex LQ Berries 20 125 ml

PRZYGOTOWANIE

Do naczynia blendera wlać napój, dodać pokrojony w drobną kostkę seler naciowy i szpinak, dodać miód i zblendować, dodać preparat PKU Lophlex LQ berries, pokrojoną w kostkę gruszkę i maliny. Całość zblendować powtórnie do uzyskania jednolitego płynu. Przelać do szklanki.

SKŁADNIKI:

- Maliny 40 g
- Gruszka 70 g
- Szpinak 10 g
- Miód pszczeli 30 g
- Seler naciowy 120 g
- Awokado 30 g
- Napój kokosowy Alpro z dodatkiem ryżu 200 g
- PKU Lophlex LQ berries 125 ml

OBIAD 530,9 kcal PHE 209,6 mg

Krem z kalafiora z grzankami z chleba PKU

PREPARAT: PKU Lophlex LQ Tropical 20 125 ml

PRZYGOTOWANIE

ZUPA: Różyczki kalafiora umyć, włożyć razem z włoszczyzną i pokrojonym selerem naciowym do garnka dolewając wodę, doprawić do smaku. Ugotowane warzywa zblendować i przelać do miseczki, na wierzch posypać grzankami PKU oraz całość połać oliwą, posypać świeżo posiekaną natką pietruszki.

GRZANKI: Chleb Pku pokroić na drobną kosteczkę, upiec na złoty kolor w piekarniku.

SKŁADNIKI:

- Kalafior 100 g
- Włoszczyzna krojona w paski, mrożona 100 g
- Seler naciowy 220 g
- Cukier 30 g
- Oliwa z oliwek 10 g
- Pietruszka, liście 1 g
- Chleb PKU 40 g

PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS 2500 KCAL

DZIEŃ I

E: 2515,3 kcal **Preparat PKU:** 80 g **Białko z produktów spożywczych:** 20 g **PHE:** 654,1 mg **T:** 64,6 g **W:** 400,2 g

PODWIECZOREK 582,6 kcal PHE 71,2 mg

Grzanki z sałatką owocowo - warzywną polaną jogurtem i nutą miodu

PRZYGOTOWANIE

Przygotować jogurt z zamiennika YoguMaxx zgodnie z instrukcją z opakowania. Chleb PKU zapiec w tosterze, upieczony wystudzić, przygotować sałatkę, pokroić pomidora z gruszką w kostkę, dodać miód, przyprawić, dokładnie wymieszać i ułożyć na grzance.

SKŁADNIKI:

- Zastępnik jogurtu YoguMaxx 30 g
- Chleb PKU 50 g
- Oliwa z oliwek 6 g
- Gruszka 40 g
- Pomidor 60 g
- Miód 30 g
- Seler naciowy 110 g
- Herbata czarna napar bez cukru 300 ml
- Cytryna 10 g
- Cukier 30 g

KOLACJA 286,7 kcal PHE 57,5 mg

Koktajl owocowy

PREPARAT: Lophlex powder o smaku neutralnym 28 g

PRZYGOTOWANIE

Do naczynia blendera wlać napój, dodać maliny z miodem i zblendować, następnie przelać do szklanki.

SKŁADNIKI:

- Napój kokosowy Alpro z dodatkiem ryżu 250 g
- Maliny 100 g
- Miód pszczeli 30 g

PKU Lophlex LQ 10, 20 (citrus, orange, berries, tropical) to żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w potwierdzonej fenyloketonurii (PKU) u dzieci w wieku powyżej 4 lat i dorosłych, w tym kobiet ciężarnych (w połączeniu ze standardową suplementacją kwasem foliowym). **Stosować pod nadzorem lekarza.**

Lophlex powder (o smaku pomarańczowym, neutralnym, owoców leśnych) to żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w potwierdzonej fenyloketonurii (PKU) u dzieci w wieku powyżej 3 lat i dorosłych, w tym kobiet ciężarnych (w połączeniu ze standardową suplementacją kwasem foliowym).

Wskazania refundacyjne: Diety eliminacyjne w fenyloketonurii skondensowane, porcjowane - przeznaczone dla pacjentów powyżej 8 r.ż. **Stosować pod nadzorem lekarza.**

PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS 2500 KCAL

DZIEŃ II

E: 2503,2 kcal **Preparat PKU:** 80 g **Białko z produktów spożywczych:** 20,1g **PHE:** 651,9 mg **T:** 64,5 g **W:** 401,5 g

ŚNIADANIE 509,7 kcal PHE 135 mg

Kanapki z chleba powszedniego PKU z pastą z dyni + sałatka

PREPARAT: Lophlex powder o smaku pomarańczowym 28 g

PRZYGOTOWANIE

PASTA KANAPKOWA: warzywa obrać, umyć i ugotować w lekko osolonej wodzie, po ugotowaniu odcedzić, chłodne warzywa zblendować na gładką masę pasty dodając miękkie masło, doprawić do smaku. Pastą smarować kanapki.

SAŁATKA: warzywa umyć, pokroić w kostkę, sałatę poszarpać na kawałki, skropić oliwą, doprawić i wymieszać.

Przygotować herbatę z cukrem i cytryną.

SKŁADNIKI:

- Chleb PKU 60 g
- Masło extra 10 g
- Dynia 70 g
- Marchew 40 g
- Pietruszka korzeń 10 g
- Sałata 16 g
- Pomidor 90 g
- Ogórek 90 g
- Herbata czarna bez cukru 200 g
- Cytryna 15 g
- Cukier 25 g
- Oliwa z oliwek 1 g
- Sól, pieprz do smaku

II ŚNIADANIE 440,5 kcal PHE 119,3 mg

Sałatka warzywna z grzankami + owoc

PREPARAT: PKU Lophlex LQ Berries 20 125 ml

PRZYGOTOWANIE

Chleb PKU zapiec w tosterze, upieczony wystudzić. Przygotować sałatkę, pokroić pomidora z cebulką w kostkę, dodać listki szpinaku, przyprawić, dodać oliwę, dokładnie wymieszać i ułożyć na grzance.

SKŁADNIKI:

- Brzoskwinia 90 g
- Chleb PKU 60 g
- Szpinak 30 g
- Pomidor 90 g
- Cebula konserwowa 20 g
- Oliwa z oliwek 10 g
- Herbata czarna napar bez cukru 250 g
- Cytryna 15 g
- Miód pszczele 25 g
- Sól i pieprz do smaku

OBIAD 589,5 kcal PHE 238,2 mg

Steki z kalafiora

PREPARAT: PKU Lophlex LQ Tropical 20 125 ml

PRZYGOTOWANIE

STEKI Z KALAFIORA: ukroić plaster kalafiora, przyprawić i ugotować a'l dente. Następnie zamoczyć w zamienniku jajka, bułce tarce i smażyć z obu stron na złoty kolor.

SAŁATKA: warzywa umyć, pokroić w kostkę, sałatę poszarpać na kawałki, doprawić, dodać olej i wymieszać.

Zrobić lemoniadę z plastrem cytryny, wodą i cukrem.

SKŁADNIKI:

- Kalafior 150 g
- Bułka tarta PKU 25 g
- PKU zamiennik jajka 10 g
- Olej rzepakowy 20 g
- Sałata zielona z ogórkiem i pomidorem i olejem słonecznikowym 150 g
- Cytryna 10 g
- Cukier 5 g
- Woda 200 g

PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS 2500 KCAL

DZIEŃ II

E: 2503,2 kcal **Preparat PKU:** 80 g **Białko z produktów spożywczych:** 20,1g **PHE:** 651,9 mg **T:** 64,5 g **W:** 401,5 g

PODWIECZOREK 371,6 kcal PHE 54 mg

Galaretka z brzoskwinia

PRZYGOTOWANIE

Galaretkę rozpuścić z wodą zgodnie z instrukcją na opakowaniu, do chłodnej dodać pokrojone w kostkę owoce, przelać do salaterki. Schłodzić w lodówce do momentu zgęstnienia.

SKŁADNIKI:

- Galaretka PKU o smaku wiśniowym w proszku 80 g
- Brzoskwinia 180 g

KOLACJA 591,9 kcal PHE 105,4mg

Kanapki z chleba białego PKU z pastą z dyni podana z pomidorem i mozzarellą PKU

PREPARAT: Lophlex w proszku o smaku neutralnym 28 g

PRZYGOTOWANIE

PASTA KANAPKOWA: Warzywa obrać, umyć i ugotować w lekko osolonej wodzie, po ugotowaniu odcedzić, chłodne warzywa zblendować na gładką masę pasty dodając miękkie masło, doprowadzić do smaku. Pastą smarować kanapki.

SALATKA Z MOZARELLĄ: Kawałki pomidora układać naprzemiennie z serem.

Przygotować herbatę z cukrem i cytryną.

SKŁADNIKI:

- Chleb PKU 60 g
- Dynia 70 g
- Marchew 40 g
- Pietruszka korzeń 10 g
- Pomidor 120 g
- Ser mozzarella PKU 20 g
- Masło extra 10 g
- Herbata czarna 300 ml
- Cukier 35 g
- Cytryna 15 g

PKU Lophlex LQ 10, 20 (citrus, orange, berries, tropical) to żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w potwierdzonej fenylketonurii (PKU) u dzieci w wieku powyżej 4 lat i dorosłych, w tym kobiet ciężarnych (w połączeniu ze standardową suplementacją kwasem foliowym). **Stosować pod nadzorem lekarza.**

Lophlex powder (o smaku pomarańczowym, neutralnym, owoców leśnych) to żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w potwierdzonej fenylketonurii (PKU) u dzieci w wieku powyżej 3 lat i dorosłych, w tym kobiet ciężarnych (w połączeniu ze standardową suplementacją kwasem foliowym).

Wskazania refundacyjne: Diety eliminacyjne w fenylketonurii skondensowane, porcjowane - przeznaczone dla pacjentów powyżej 8 r.ż. **Stosować pod nadzorem lekarza.**

PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS 2500 KCAL

DZIEŃ III

E: 2526,2 kcal **Preparat PKU:** 80 g **Białko z produktów spożywczych:** 20 g **PHE:** 650,5 mg **T:** 63,7 g **W:** 399,4 g

ŚNIADANIE 657,8 kcal PHE 197,2 mg

Kanapki z chleba powszedniego PKU z pastą z brokuła + sałatka

PREPARAT: Lophlex powder o smaku pomarańczowym 28 g

PRZYGOTOWANIE

PASTA KANAPKOWA: Warzywa obrać, umyć i ugotować w lekko osolonej wodzie, po ugotowaniu odcedzić, chłodne warzywa zblendować na gładką masę pasty dodając miękkie masło i miód, doprawić do smaku. Pastą smarować kanapki.

SAŁATKA: warzywa umyć, oczyścić paprykę z gniazda nasiennego, pokroić w kostkę, doprawić i wymieszać. Ułożyć na liściu sałaty, na koniec poleć oliwą.

Herbata z cytryną i miodem.

SKŁADNIKI:

- Chleb PKU 60 g
- Masło extra 15 g
- Brokuł 80 g
- Sałata 8 g
- Papryka zielona 20 g
- Ogórek kwaszony 60 g
- Oliwa z oliwek 13 g
- Herbata czarna bez cukru 350 ml
- Cytryna 15 g
- Miód pszczeli 30 g
- Sól, pieprz do smaku

II ŚNIADANIE 413,5 kcal PHE 106,6 mg

Koktajl owocowy

PREPARAT: PKU Lophlex LQ Berries 20 125 ml

PRZYGOTOWANIE

Do naczynia blendera wlać napój, dodać pokrojone w kostkę owoce uprzednio obrane ze skóry, preparat PKU, a następnie zblendować. Gotowy koktajl przelać do szklanki.

SKŁADNIKI:

- Kiwi 80 g
- Brzoskwinia 110 g
- Awokado 30 g
- Napój kokosowy Alpro z dodatkiem ryżu 300 g
- Cukier 20 g
- PKU Lophlex LQ berries 125 ml

OBIAD 534,8 kcal PHE 135 mg

Dyniowy krem z makaronem i zieloną pietruszką

PREPARAT: PKU Lophlex LQ Tropical 20 125 ml

PRZYGOTOWANIE

ZUPA: pokroić dynię w kostkę dodać do osolonej wody razem z włoszczyzną, gotować do miękkości. Po ugotowaniu zblendować, dodać cukier i doprawić do smaku. Do miseczki wsypać ugotowany wcześniej według instrukcji na opakowaniu makaron, zalać kremem dyniowym, na wierzch poleć oliwą i posypać świeżo pokrojoną natką pietruszki.

SKŁADNIKI:

- Dynia 220 g
- Włoszczyzna krojona w paski, mrożona 40 g
- Oliwa z oliwek 10,5 g
- Pietruszka, liście 0,5 g
- Makaron świderki PKU 60 g
- Cukier 3 g
- Pieprz, sól, kurkuma do smaku

PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS 2500 KCAL

DZIEŃ III

E: 2526,2 kcal **Preparat PKU:** 80 g **Białko z produktów spożywczych:** 20 g **PHE:** 650,5 mg **T:** 63,7 g **W:** 399,4 g

PODWIECZOREK 306,7 kcal PHE 66,7 mg

Jogurt z owocami

PRZYGOTOWANIE

Zamiennik Yogu Max wymieszać trzepaczką z 200 ml wody w małej misce. Pozostawić do schłodzenia na około 30 minut, następnie dodać pokrojone w kostkę owoce.

SKŁADNIKI:

- Zastępnik Yogu Max 40 g
- Woda 200 ml
- Kiwi 30 g
- Brzoskwinia 160 g
- Cukier 10g

KOLACJA 613,4 kcal PHE 145 mg

Zapiekanka makaronowa z brokułem

PREPARAT: Lophlex powder o smaku neutralnym 28 g

PRZYGOTOWANIE

Ugotować makaron PKU al'dente w lekko osolonej wodzie. Odcedzić. Ugotowanego brokuła podzielić na mniejsze różyczki i przełożyć do naczynia żaroodpornego razem z tartym serem PKU, doprawić i wymieszać. Całość polać śmietanką i zapiekać do miękkości w temperaturze 180 stopni.

Przygotować herbatę z miodem i cytryną.

SKŁADNIKI:

- Makaron PKU świderki 80 g
- Brokuły 80 g
- Ser mozzarella PKU 20 g
- Seler naciowy 150 g
- Śmietana 30% 5 g
- Herbata czarna bez cukru 350 ml
- Cytryna 10 g
- Miód pszczeli 30 g

PKU Lophlex LQ 10, 20 (citrus, orange, berries, tropical) to żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w potwierdzonej fenylketonurii (PKU) u dzieci w wieku powyżej 4 lat i dorosłych, w tym kobiet ciężarnych (w połączeniu ze standardową suplementacją kwasem foliowym). **Stosować pod nadzorem lekarza.**

Lophlex powder (o smaku pomarańczowym, neutralnym, owoców leśnych) to żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w potwierdzonej fenylketonurii (PKU) u dzieci w wieku powyżej 3 lat i dorosłych, w tym kobiet ciężarnych (w połączeniu ze standardową suplementacją kwasem foliowym).

Wskazania refundacyjne: Diety eliminacyjne w fenylketonurii skondensowane, porcjowane - przeznaczone dla pacjentów powyżej 8 r.ż. **Stosować pod nadzorem lekarza.**

PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS 2500 KCAL

DZIEŃ IV

E: 2512,9 kcal **Preparat PKU:** 80 g **Białko z produktów spożywczych:** 19,8 g **PHE:** 650,7 mg **T:** 64,1 g **W:** 399,6 g

ŚNIADANIE 632,5 kcal PHE 108,6 mg

Kanapki z chleba szlacheckiego PKU z warzywami + sałatka z pomidora

PREPARAT: Lophlex powder o smaku pomarańczowym 28 g

PRZYGOTOWANIE

PASTA KANAPKOWA: Warzywa umyć, pokroić. Przygotować kanapki z wymienionych składników. Zrobić sałatkę z pomidora i cebuli.

Herbatę podać z miodem i cytryną.

SKŁADNIKI:

- Chleb szlachecki PKU 60 g
- Masło extra 15 g
- Ser gouda PKU w plastrach 20 g
- Papryka zielona 50 g
- Rzodkiewka 20 g
- Pomidor 120 g
- Seler naciowy 100 g
- Cebula 10 g
- Herbata czarna bez cukru 350 ml
- Cytryna 20 g
- Miód pszczeli 35 g
- Sól, pieprz do smaku

II ŚNIADANIE 417,1 kcal PHE 64,2 mg

Jogurt z owocami

PREPARAT: PKU Lophlex LQ Berries 20 125 ml

PRZYGOTOWANIE

Zamiennik Yogu Max wymieszać trzepaczką z wodą zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Pozostawić do schłodzenia na około 30 minut, następnie dodać pokrojone w kostkę owoce. Całość polać miodem.

SKŁADNIKI:

- Zastępnik Yogu Max 25 g
- Kiwi 50 g
- Banan 50 g
- Awokado 20g
- Miód pszczeli 25 g

OBIAD 578,1 kcal PHE 180,1 mg

Sałatka brokułowa z ananasem i ryżem

PREPARAT: PKU Lophlex LQ tropical 20 125 ml

PRZYGOTOWANIE

Ugotować ryż zgodnie z instrukcją zamieszczona na opakowaniu, odcedzić, schłodzić, ugotować do miękkości brokuła w lekko osolonej wodzie, podzielić na mniejsze kawałki, wymieszać brokuły z ryżem i kostką ananasa, polać oliwą, doprawić do smaku. Przełożyć do miski.

Przygotować herbatę z cytryną i miodem.

SKŁADNIKI:

- Ryż Loprofin PKU 60 g
- Brokuły 50 g
- Ananas 50 g
- Papryka czerwona 25 g
- Seler naciowy 130 g
- Oliwa z oliwek 5 g
- Herbata czarna bez cukru 300 ml
- Cytryna 10 g
- Sok z buraków 180 g
- Cukier 15 g

PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS 2500 KCAL

DZIEŃ IV

E: 2512,9 kcal **Preparat PKU:** 80 g **Białko z produktów spożywczych:** 19,8 g **PHE:** 650,7 mg **T:** 64,1 g **W:** 399,6 g

PODWIECZOREK 346,1 kcal PHE 203,3 mg

Krem brokułowy z ryżem

PRZYGOTOWANIE

Podzielić brokuła na mniejsze kawałki-różyczki i dodać do osolonej wody razem z włoszczyzną, gotować do miękkości. Po ugotowaniu zblendować ze świeżo wyciśniętym przez praskę czosnkiem, doprawić do smaku. Do miseczki wsypać ugotowany wcześniej ryż, zalać kremem brokułowym, na wierzch połać oliwą.

SKŁADNIKI:

- Brokuły 100 g
- Ryż Loprofin PKU 50 g
- Włoszczyzna krojona w paski, mrożona 60 g
- Oliwa z oliwek 5 g
- Seler naciowy 120 g
- Cukier 10 g
- Czosnek 5 g

KOLACJA 538,6 kcal PHE 94,5 mg

Grzanki pomidorowe podane z surówką i sokiem pomidorowym

PREPARAT: Lophlex powder o smaku neutralnym 28 g

PRZYGOTOWANIE

GRZANKI: kromki chleba skropić oliwą, ułożyć na nich plastry pomidora i sera, przyprawić i zapiekać do momentu rozpuszczenia sera PKU.

SURÓWKI: por dokładnie umyć, osuszyć i pokroić w talarki, dodać starce na tarce jarzynowej jabłko, doprawić.

Sok pomidorowy.

Herbata z miodem i cytryną.

SKŁADNIKI:

- Chleb biały PKU 40 g
- Pomidor 80 g
- Plastry o smaku gouda PKU 20 g
- Oliwa z oliwek 12 g
- Surówka z marchwi i jabłkiem 100 g
- Sok pomidorowy 180 g
- Herbata czarna bez cukru 250 ml
- Miód pszczeli 20 g
- Cytryna 10 g

PKU Lophlex LQ 10, 20 (citrus, orange, berries, tropical) to żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w potwierdzonej fenyloketonurii (PKU) u dzieci w wieku powyżej 4 lat i dorosłych, w tym kobiet ciężarnych (w połączeniu ze standardową suplementacją kwasem foliowym). **Stosować pod nadzorem lekarza.**

Lophlex powder (o smaku pomarańczowym, neutralnym, owoców leśnych) to żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w potwierdzonej fenyloketonurii (PKU) u dzieci w wieku powyżej 3 lat i dorosłych, w tym kobiet ciężarnych (w połączeniu ze standardową suplementacją kwasem foliowym).

Wskazania refundacyjne: Diety eliminacyjne w fenyloketonurii skondensowane, porcjowane - przeznaczone dla pacjentów powyżej 8 r.ż. **Stosować pod nadzorem lekarza.**

PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS 2500 KCAL

DZIEŃ V

E: 2521 kcal **Preparat PKU:** 80 g **Białko z produktów spożywczych:** 20,1 g **PHE:** 656,2 mg **T:** 64,1 g **W:** 402,8 g

ŚNIADANIE 689,1 kcal PHE 99,8 mg

Kanapki z chleba szlacheckiego jasnego PKU z jajkiem PKU, pieczarkami i cebulką

PREPARAT: Lophlex powder o smaku neutralnym 28 g

PRZYGOTOWANIE

JAJKO PKU: pieczarki razem z cebulą pokroić w kostkę i podsmażyć na oliwie, pozostawić na patelni. Zamiennik jaja wymieszać z 40 ml wody i ubić na pianę doprawiając do smaku i wylać na podsmażone pieczarki z cebulką. Chwilę trzymać na patelni do momentu usmażenia. Podać na pieczywie.

SURÓWKA: kapustę posiekać w paski, przełożyć do miski, paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w kostkę, jabłko pokroić w kostkę i całość dodać do kapusty, polać oliwą, doprawić i wymieszać.

SKŁADNIKI:

- Chleb szlachecki PKU 60 g
- Masło extra 10 g
- Zamiennik jajka 30 g
- Pieczarka uprawna świeża 30 g
- Oliwa z oliwek 10 g
- Cebula 15 g
- Surówka z kapusty pekińskiej, jabłek, papryki z olejem słonecznikowym 100 g
- Herbata czarna bez cukru 250 ml
- Cytryna 15 g
- Miód pszczeni 30 g
- Sól, pieprz do smaku

II ŚNIADANIE 624,3 kcal PHE 110,3 mg

Kanapka z chleba PKU jasnego z plastrami o smaku gouda podana z surówką i jabłkiem + owoce banan i jabłko

PREPARAT: PKU Lophlex LQ berries 20 125 ml

PRZYGOTOWANIE

Kapustę posiekać w paski, przełożyć do miski, paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w kostkę, jabłko pokroić w kostkę i całość dodać do kapusty, polać oliwą, doprawić i wymieszać. Owoce zjeść oddzielnie.

SKŁADNIKI:

- Surówka z kapusty pekińskiej, jabłek, papryki z olejem słonecznikowym 100 g
- Chleb niskobiałkowy PKU 50 g
- Ser w plastrach gouda PKU 15 g
- Masło extra 15 g
- Sok pomidorowy 100 g
- Brzoskwinia 120 g
- Herbata czarna bez cukru 250 ml
- Miód pszczeni 25 g
- Cytryna 10 g

OBIAD 583,4 kcal PHE 288,2 mg

Papryka faszerowana w sosie pomidorowym, podana z ryżem i sałatką szwedzką

PREPARAT: PKU Lophlex LQ tropical 20 125 ml

PRZYGOTOWANIE

Ugotować ryż zgodnie z instrukcją producenta zamieszczona na opakowaniu, paprykę umyć i przekroić u góry (3/4 wysokości), oczyścić z gniazd nasiennych, odłożyć na bok. Między czasie na patelni podsmażyć pieczarki z włoszczyzną i dusić do miękkości, pod koniec dodać ryż, doprawić i wymieszać. Tak przygotowanym farszem nadziewać paprykę. Zapiec w piekarniku do momentu, aż papryka będzie miękka podawać ciepłą wraz z sosem, który przygotowujemy na patelni podsmażając włoszczyznę z pomidorami, a następnie zblendować na gładką masę. Paprykę polać sosem i podawać z wcześniej przygotowaną sałatką.

SKŁADNIKI:

- Papryka zielona 200 g
- Ryż PKU Loprofin 60 g
- Cukinia 30 g
- Włoszczyzna krojona w paski, mrożona 40 g
- Pieczarka świeża 30 g
- Pomidory w puszcze krojone 40 g
- Surówka z ogórków z koperkiem 100 g
- Sok brzoskwińowo-pomarańczowy 150 g
- Olej rzepakowy 5 g
- Cebula 10 g
- Seler naciowy 100 g
- Sok z buraków 140 g
- Cukier 10 g

PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS 2500 KCAL

DZIEŃ V

E: 2521 kcal **Preparat PKU:** 80 g **Białko z produktów spożywczych:** 20,1 g **PHE:** 656,2 mg **T:** 64,1 g **W:** 402,8 g

PODWIECZOREK 234,1 kcal PHE 34 mg

Koktajl kokosowo-jabłkowy z nutą cynamonu

PRZYGOTOWANIE

Do naczynia blendera wlać napój, obrane i pokrojone w kostkę jabłko, dodać cynamon i zblendować na jednolitą masę, a następnie przelać do szklanki.

SKŁADNIKI:

- Napój kokosowy Alpro z dodatkiem ryżu 180 g
- Jabłko 200 g
- Cynamon 1 g
- Miód pszczeli 30 g

KOLACJA 390,1 kcal PHE 123,9 mg

Krem z cukinii z ryżem

PREPARAT: Lophlex powder o smaku neutralnym 28 g

PRZYGOTOWANIE

Pokroić cukinię na mniejsze kawałki i razem z włoszczyzną podsmażyć, a następnie dusić pod przykryciem do miękkości. Zblendować całość dodając śmietankę, doprawić i wymieszać. Do miseczki wsypać ugotowany wcześniej ryż, zalać kremem z cukinii, na wierzch położyć oliwę.

Przygotować herbatę z cukrem i cytryną.

SKŁADNIKI:

- Cukinia 100 g
- Włoszczyzna pokrojona w paski, mrożona 30 g
- Seler naciowy 220 g
- Oliwa z oliwek 2 g
- Śmietanka 30 % 10 g
- Ryż PKU Loprofin 40 g
- Herbata napar bez cukru 300 ml
- Cytryna 10 g
- Cukier 15 g

PKU Lophlex LQ 10, 20 (citrus, orange, berries, tropical) to żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w potwierdzonej fenylketonurii (PKU) u dzieci w wieku powyżej 4 lat i dorosłych, w tym kobiet ciężarnych (w połączeniu ze standardową suplementacją kwasem foliowym). **Stosować pod nadzorem lekarza.**

Lophlex powder (o smaku pomarańczowym, neutralnym, owoców leśnych) to żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w potwierdzonej fenylketonurii (PKU) u dzieci w wieku powyżej 3 lat i dorosłych, w tym kobiet ciężarnych (w połączeniu ze standardową suplementacją kwasem foliowym).

Wskazania refundacyjne: Diety eliminacyjne w fenylketonurii skondensowane, porcjowane - przeznaczone dla pacjentów powyżej 8 r.ż. **Stosować pod nadzorem lekarza.**

PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS 2500 KCAL

DZIEŃ VI

E: 2499,5 kcal Preparat PKU: 80 g Białko z produktów spożywczych: 19,6 g PHE: 656,1 mg T: 63,5 g W: 402 g

ŚNIADANIE 613,4 kcal PHE 115,6 mg

Kanapki z chleba szlacheckiego jasnego PKU z warzywami

PREPARAT: Lophlex powder o smaku pomarańczowym 28 g

PRZYGOTOWANIE

Warzywa umyć, pokroić. Przygotować surówkę z pomidora i cebuli i selera naciowego - połączyć oliwą z oliwek. Z pozostałych składników przygotować kanapki.

SKŁADNIKI:

- Chleb PKU 60 g
- Masło extra 15 g
- Rzodkiewka 40 g
- Pomidor 100 g
- Papryka zielona 40 g
- Cebula 10 g
- Seler naciowy 150 g
- Oliwa z oliwek 12 g
- Herbata czarna bez cukru 300 ml
- Miód pszczeli 25 g
- Cytryna 10 g
- Sól, pieprz do smaku

II ŚNIADANIE 728,5 kcal PHE 66,4 mg

Zapiekany ryż z owocami z nutą cynamonu

PREPARAT: PKU Lophlex LQ berries 20 125 ml

PRZYGOTOWANIE

Ugotować ryż zgodnie z instrukcją zamieszczoną na opakowaniu, po ugotowaniu przełożyć do naczynia żaroodpornego na wierzch ułożyć owoce pokrojone w kostkę, posypać cynamonem, zalać napojem i zapiec w piekarniku

SKŁADNIKI:

- Ryż Loprofin 80 g
- Jabłko 120 g
- Kiwi 80 g
- Napój migdałowy, Roasted Almond No sugars 120 g
- Cynamon 2 g
- Cukier 25 g
- Miód pszczeli 25 g
- Herbata czarna bez cukru 300 ml

OBIAD 562,1 kcal PHE 318,1 mg

Leczo warzywne podane z ziemniakami i surówką

PREPARAT: PKU Lophlex LQ tropical 20 125 ml

PRZYGOTOWANIE

Włoszczyznę z pieczarkami i cebulą podsmażyć i dusić do miękkości, pod koniec dodać pokrojona w grubą kostkę cukinię, całość dusić do miękkości pod koniec dodać pomidory z puszki, doprawić. Ugotować ziemniaki do miękkości (można zrobić z nich puree lub zjeść w całości), podawać z leczem i surówką.

SKŁADNIKI:

- Włoszczyzna krojona w paski, mrożona 60 g
- Cukinia 80 g
- Papryka czerwona 30 g
- Cebula 20 g
- Pieczarka świeża 30 g
- Pomidory w puszcze całe 50 g
- Ziemniaki 100 g
- Surówka z selera, jabłka i marchwi 90 g
- Olej rzepakowy 15 g
- Seler naciowy 150 g
- Kompot z jabłkiem i cukrem 150 ml
- Ulubione zioła, sól i pieprz do smaku

SURÓWKA: Warzywa umyć, obrać ze skóry i zetrzeć na grubej tarce jarzynowej, doprawić i podawać z leczem.

PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS 2500 KCAL

DZIEŃ VI

E: 2499,5 kcal **Preparat PKU:** 80 g **Białko z produktów spożywczych:** 19,6 g **PHE:** 656,1 mg **T:** 63,5 g **W:** 402 g

PODWIECZOREK 195,1 kcal PHE 46,7 mg

Koktaj selerowo - jabłkowy

PRZYGOTOWANIE

Jabłka umyć, obrać i pokroić. Seler umyć i pokroić drobno. Do naczynia blendera wlać napój, pokrojone w kostkę jabłko, seler, cynamon, miód i zblendować na jednolitą masę.

SKŁADNIKI:

- Napój kokosowy Alpro z dodatkiem ryżu 150 g
- Jabłko 120 g
- Seler naciowy 120 g
- Cynamon 2 g
- Miód pszczeli 25 g

KOLACJA 400,4 kcal PHE 109,3 mg

Pomidorowy krem z zieloną pietruszką, podany z serowymi grzankami

PREPARAT: Lophlex powder o smaku neutralnym 28 g

PRZYGOTOWANIE

Pomidora sparzyć i obrać ze skórki, włoszczyznę dodać do garnka z lekko osoloną wodą, dodać do niej pomidory pokrojone w ćwiartki, gotować do miękkości. Pod koniec gotowania dodać pomidory z puszki, całość zblendować, doprawić pieprzem i solą oraz dodać śmietankę.

Pieczątko skropić oliwą, pokroić w kosteczkę i zarumienić na złoty kolor na patelni. Tak przygotowane grzanki wsypać na wierzch zupy, posypać startą mozzarellą i świeżo posiekaną natką pietruszki.

SKŁADNIKI:

- Pomidor 140 g
- Pomidory w puszcze całe 50 g
- Włoszczyzna krojona w paski mrożona 60 g
- Chleb PKU 30 g
- Ser gouda PKU w plastrach 10 g
- Śmietana 30% 5 g
- Oliwa z oliwek 5 g
- Pietruszka liście 1 g
- Cukier 20 g
- Sól i pieprz do smaku

PKU Lophlex LQ 10, 20 (citrus, orange, berries, tropical) to żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w potwierdzonej fenylketonurii (PKU) u dzieci w wieku powyżej 4 lat i dorosłych, w tym kobiet ciężarnych (w połączeniu ze standardową suplementacją kwasem foliowym). **Stosować pod nadzorem lekarza.**

Lophlex powder (o smaku pomarańczowym, neutralnym, owoców leśnych) to żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w potwierdzonej fenylketonurii (PKU) u dzieci w wieku powyżej 3 lat i dorosłych, w tym kobiet ciężarnych (w połączeniu ze standardową suplementacją kwasem foliowym).

Wskazania refundacyjne: Diety eliminacyjne w fenylketonurii skondensowane, porcjowane - przeznaczone dla pacjentów powyżej 8 r.ż. **Stosować pod nadzorem lekarza.**

PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS 2500 KCAL

DZIEŃ VII

E: 2438,9 kcal **Preparat PKU:** 80 g **Białko z produktów spożywczych:** 19,6 g **PHE:** 676 mg **T:** 71,7 g **W:** 360,7 g

ŚNIADANIE 575,2 kcal PHE 117,8 mg

Kanapki z chleba szlacheckiego jasnego PKU z warzywami podane z jajecznicą PKU z pieczarkami

PREPARAT: Lophlex powder o smaku pomarańczowym 28 g

PRZYGOTOWANIE

Zamiennik jajka wymieszać z 80 ml wody i ubić na pianę. Pieczarki podsmażyć z cebulką, doprawić, dodać wymieszany z wodą zamiennik jajka i usmażyć. Podawać z pieczywem PKU.

SKŁADNIKI:

- Chleb PKU 50 g
- Masło extra 10 g
- Olej rzepakowy 8 g
- PKU zamiennik jajka 20 g
- Cebula 40 g
- Pieczarka świeża 30 g
- Pomidor 150 g
- Szczypiorek 2 g
- Herbata czarna bez cukru 200 g
- Cytryna 15 g
- Miód pszczeli 25 g
- Sól, pieprz do smaku

II ŚNIADANIE 440 kcal PHE 58,7 mg

Jogurt z pomarańczą

PREPARAT: PKU Lophlex LQ berries 20 125 ml

PRZYGOTOWANIE

Zamiennik YouguMaxx wymieszać z 300 ml wody w małej misce. Pozostawić do schłodzenia na około 30 minut. Pomarańczę obrać, pokroić w kostkę i dodać do jogurtu. Przygotować herbatę z miodem i plastrem pomarańczy.

SKŁADNIKI:

- Zastępnik YouguMaxx 50 g
- Pomarańcza 130 g
- Herbata czarna bez cukru 300 g
- Miód pszczeli 15 g

OBIAD 704,9 kcal PHE 390,9 mg

Kopytka ziemniaczane z duszona kapustą podane z sałatką z selera naciowego w jogurcie

PREPARAT: PKU Lophlex LQ tropical 20 125 ml

PRZYGOTOWANIE

Przygotować jogurt z zamiennika mieszając proszek z 117 ml wody. Schłodzić w lodówce. Seler umyć, a następnie drobno pokroić, wymieszać z jogurtem. Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, przepuścić przez praskę, ostudzić. Do ostudzonej masy dodać ubity na pianę zamiennik jajka, mąkę PKU. Zagnieć ciasto, a następnie rozwałkuj dłońmi uzyskując wałek grubości kciuka, następnie lekko spłaszcz i odkrawaj nożem kawałki w kształcie rombów. Wrzucaj do gotującej się wody i gotuj kilka minut do uzyskania miękkości. Kapustę umyć, a następnie poszatkuj i ugotuj do miękkości. Podsmaż z cebulką, pieczarkami, dopraw pieprzem i solą, podawać z kopytkami i kapustą kwaszoną oraz sałatką z selera z jogurtem. Woda z plastrem pomarańczy.

SKŁADNIKI:

- Ziemniaki 200 g
- Zamiennik jajka PKU 20 g
- PKU extra uniwersalna mieszanka 20 g
- Kapusta biała 100 g
- Kapusta kwaszona 100 g
- Cebula 30 g
- Pieczarka uprawna świeża 30 g
- Oliwa z oliwek 10 g
- Seler naciowy 200 g
- Pomarańcza 20 g
- Zastępnik jogurtu YouguMaxx 20 g
- Pieprz i sól do smaku

PRZYKŁADOWY TYGODNIOWY JADŁOSPIS 2500 KCAL

DZIEŃ VII

E: 2438,9 kcal **Preparat PKU:** 80 g **Białko z produktów spożywczych:** 19,6 g **PHE:** 676 mg **T:** 71,7 g **W:** 360,7 g

PODWIECZOREK 193 kcal PHE 1 mg

Kisiel truskawkowy niskobiałkowy Balviten

PRZYGOTOWANIE

Kisiel przygotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

SKŁADNIKI:

- Kisiel niskobiałkowy truskawkowy 50 g

KOLACJA 525,8 kcal PHE 107,6 mg

Pikantne zapiekane marchewki z jabłkiem

PREPARAT: PKU Lophlex LQ orange 20 125 ml

PRZYGOTOWANIE

Umyć warzywa i owoce, a następnie obrać. Marchewkę pokroić w słupki. Olej wymieszać z miodem, papryką chili, pieprzem i solą. Do naczynia żaroodpornego przełożyć pokrojoną marchew, następnie polać wymieszanym z przyprawami olejem.

Piec w piekarniku około 30 min w 180 stopniach. Podawać z sałatką z czerwonej kapusty konserwowej.

SKŁADNIKI:

- Marchew 200 g
- Olej rzepakowy 25 g
- Miód 20 g
- Sałatka z czerwonej kapusty konserwowa 80 g
- Szczypta papryki chili
- Herbata czarna bez cukru 250 g
- Sól, pieprz do smaku

PKU Lophlex LQ 10, 20 (citrus, orange, berries, tropical) to żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w potwierdzonej fenylketonurii (PKU) u dzieci w wieku powyżej 4 lat i dorosłych, w tym kobiet ciężarnych (w połączeniu ze standardową suplementacją kwasem foliowym). **Stosować pod nadzorem lekarza.**

Lophlex powder (o smaku pomarańczowym, neutralnym, owoców leśnych) to żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w potwierdzonej fenylketonurii (PKU) u dzieci w wieku powyżej 3 lat i dorosłych, w tym kobiet ciężarnych (w połączeniu ze standardową suplementacją kwasem foliowym).

Wskazania refundacyjne: Diety eliminacyjne w fenylketonurii skondensowane, porcjowane - przeznaczone dla pacjentów powyżej 8 r.ż. **Stosować pod nadzorem lekarza.**