## Rule:

1 day = 6 green products + 2 yellow products + 1 orange product + 1 red product

|                         | <100 ml per serving  | 100-200 ml per serving  | 200-300 ml per serving  | >300 ml per serving  |
|-------------------------|--|---|---|--|
| Drinks                  |  |   | 1 cup of a water 1 cup of a flavored water 1 cup of a tea 1 cup of a tea 1 cup of fruit juice (e.g. orange or apple) 1 cup of vegetable juice (e.g. tomato, carrot) 1 cup of carbonated drink 1 cup of fruit compot 1 cup of cocoa with milk                            |  |
| Meat dishes Fish dishes | 5 spoonfuls of tomato or roasted sauce 1 slice of roasted pork or beef (1 cm of thickness)   | <ul><li>1/4 of a plate of beef cutlets/beef cutlets with sauce</li><li>1/4 of a plate of beef/pork goulash</li></ul>  | 1/2 of a plate of minced meatballs with sauce (5 spoonfuls) 1/2 of a plate of bigos 1/2 of a plate of baked beans 1/2 of the plate leczo of zucchini and peppers 2 cabbage rolls with sauce (5 spoonfuls) 1/2 a plate of meat stew 1/2 a plate of risotto with meat and | 1 bowl of soup (e.g. broth, beetroot soup, żurek, Ukrainian borscht, potato soup, tomato soup) 1 plate of bigos 1 plate of baked beans 1 plate of leczo of zucchini and pepper 3 stuffed cabbage with sauce (6 tablespoons) 1 plate of meat stew 1 plate of risotto with meat and vegetables |
| Tish dishes             | 1/4 of a plate of jelly with meat  1 pork chop or chicken cutlet  1/3 of a plate of liver  | <ul><li>1/4 of meatballs of minced meat with sauce (5 spoonfuls)</li><li>1 chicken leg baked/cooked</li></ul>   |   |  |
| Flour dishes            | 1 meat cutlet  |   | vegetables  |  |
| Potato                  | 1 baked chicken drumstick 2 slices of smoked meat  |   |   |  |
|                         | 1/2 fried salmon fillet 1 fish cutlet 1 small fish fillet baked / grilled/fried without coating (150 g)  | 1/2 a plate of fish a la Greek 1/2 a plate of carp in jelly 1 baked / smoked trout 2 medium marinated herring fillets 1 can of tuna in its own sauce / in oil   | 1 plate of fish a la Greek 1 plate of fish with vegetables 3 medium herring fillets marinated 1/2 of a plate of cod in vegetables   | 2 medium herring fillets<br>marinated with sauce (5<br>spoonfuls)  |
|                         | 2 pancakes   | 7 pcs. dumplings Russian-style/with fruit 5 pcs. dumplings with plums ½ of a plate of potato dumplings (approx. 10 pcs.) ½ of a plate of lazy dumplings approx. 10 pcs.) 4 pcs. dumplings / with meat   | 1 plate of pasta with cottage cheese 7 pcs. dumplings with meat   |  |
|                         | 1/3of a plate of baked potatoes  | 3 potato pancakes (without sauce) 1/4 of a plate of mashed potatoes 3 boiled potatoes   |   |  |
| Fruits                  | 1 banana 2 handfuls of gooseberries 2 handfuls of blueberries 2 handfuls of currants 6 small plums 1 handful of wild strawberries 1 nectarine 1 small apple 1 peach 1 kiwi 1 pear ½ of 1 mon ½ of papaya ½ of mango ⅓ of avocado 1/4 of pineapple 1 handful of dried fruit | 2 handfuls of strawberries 1 large apple 1 orange 3 tangerines 1 grapefruit 2 handfuls of grapes 2 handfuls of sour cherries 2 handfuls of cherries 2 handfuls of raspberries 3 large plums 3 apricots 4 slices of pineapple in syrup 2 pieces of peach in syrup 1 thick slice of watermelon 1/4 of melon |   |  |

| Vegetables             | 1/4 of onion 1/4 of pepper 2 springs of ribbed celery ½ of turnip 2 rhubarb stalks ½ of eggplant 2 handfuls of spinach leaves ½ a bunch of chard 2 handfuls of butter lettuce / lamb's lettuce / arugula / mixed lettuce 1 medium carrot 1 medium cooked parsley 1 medium boiled beet 1/4 of cooked celery root 5 boiled brussels sprouts ½ of kohlrabi 1 handful of sprouts, e.g. radish 5 radishes 2 handfuls of broad beans ½ of wild leek 4 spoonfuls of beetroot 3 pieces of canned/pickled pepper | 1 medium tomato ½ of medium zucchini 2 handfuls of green beans 1 cup of chopped white/red / Chinese cabbage ½ a bunch of white/green asparagus 1 long cucumber 1/4 of broccoli 1/4 of cauliflower 1 cup of pumpkin 1 cup of cooked lentils 1 cup of cooked beans 1 cup of green peas frozen/preserved 1 cup of canned corn 2 pickled cucumbers 1 cup of sauerkraut ½ of a pack of frozen vegetable mix 1 cup boiled carrots with peas (without sauce) | 1 cup of fried carrots 1 cup of fried cabbage  |   |
|------------------------|---|---|--|---|
| Dairy                  | 1/2 of a small cup of cream 5 spoonfuls of lean cottage cheese 1 scoop of ice cream 1 slice of feta cheese (1 cm thick) 3 slices of cheese 3 eggs size M  | 1 small cup of plain yogurt 1 cup of cottage cheese 1 cup of rice dessert with fruits   | 1 cup of milk 1 cup of kephir 1 cup buttermilk 1 small bottle of drinking yogurt   |   |
| Cereal products        | 1 cup of boiled brown rice 1 cup of boiled white rice 1 cup of whole-grain wheat pasta 1 cup of wheat pasta 4-5 slices of wholegrain bread 2-3 wholegrain rolls   | 1 cup of boiled buckwheat groats 1 cup of boiled millet 1 cup of boiled barley groats   |  |   |
| Fats                   | 1 handful of nuts (walnuts, hazelnuts, cashews, peanuts, Brazil nuts, almonds, coconut flakes, pistachios) 1 spoonful of seeds (pumpkin, sunflower, sesame) 1 tablespoon of oil 1 spoonful of butter  |   |  |   |
| Other                  |   |   | 1 bowl of pudding 1 bowl of jelly 1/2 of a plate of semolina in milk 1/2 of a plate of rice pudding 1/2 of a plate of pasta in milk 1/2 of oatmeal in milk | 1 plate of semolina in milk 1 plate of rice pudding with milk 1 plate of pasta in milk 1 plate of oatmeal in milk |
| Not<br>recommend<br>ed | 1 slice of bacon ½ of a can of a canned meat ½ of a sausage 1 serving of fries ½ of a smoked mackerel   | 1 can of herring in tomato sauce 1 can of sardines in tomatoes 1 can of fish stew   | 1 glass of wine or other alcohol 1 portion of instant sauce  | 1 beer<br>1 bowl of instant soup from a<br>teabag   |

## Reguła:

1 dzień = 6 produktów zielonych + 2 żółte + 1 pomarańczowy + 1 czerwony = ok. 1500 ml

|                     | < 100 ML NA PORCJĘ   | 100-200 ML NA PORCJĘ  | 200-300 ML NA PORCJĘ   | >300 ML NA PORCJĘ   |
|---------------------|--|---|--|---|
| NAPOJE              |  |   | zid. wody     zid. wody znakowej     zid. herbsty     fizianka kowy     zid. soku owoczwego trp. pomarańczowy.     jabkowy)     zid. soku warzywnego trp. pomidorowy.     narchetowy)     zid. napoju gazowanego     zid. kompotu owoczwego     zid. kompotu owoczwego     zid. kokao na mieku |   |
| POTRAWY<br>HEESNE   | S lytak zou pomidorowego lub pieczeniowego  1 planter pieczeni wotowej/wieprzowej (I cm<br>grubości)  W talenza galarety z mięsem  1 kotlet z kurczalas/achabowy  1/3 talenza wojnobid  1 kotlet mielony  1 podudnie kurczalas pieczene  2 plantry wędliny   | W talerza bitki wołowa/wołowe z sosem<br>W talerza gulazzu wieprzowego/<br>wokowego<br>W talerza kłopadw z mięsa mielonego z sosem (S<br>łydziki)<br>I noga z udkiem z kurczaka pieczona/gotowana   | % talerza klopaów z mięsa mielonego z<br>sczem IS łyżeki<br>% talerza bigosu<br>% talerza fazolić po bretotaku<br>% talerza leczo z cukinii i papryki<br>2 goląbić z sczem IS łyżeki<br>% talerza gulaczu mięsnego<br>% talerza rizotta z mięsem i warzywami                                   | I talero rapy (raprosét, barraco<br>coerwory, barek, barraco ukraituk),<br>cieraniacoana, poreidorowa (<br>I talero bigona<br>I talero fasolici po breizriaka<br>I talero lecce o cukini i papryki<br>3 golapki z sosem iš lybeki<br>I talero gulacoa reigenego<br>I talero pulacoa reigenego |
| RYENE               | N smadonego filetu z lososia<br>1 kotlet nybny<br>1 mały filet nybny pieczony/ grillowany/<br>smadony bez panierki (150 g)   | % talenza ryby po grecku<br>% talenza kurpia w galanecie<br>1 petrag pieczony /wędzony<br>2 średnie filety śledziowe marynowane<br>1 puzzka tuńczyka w sosie własnym/ w oleju   | 1 talem ryby po gracku<br>1 talem ryby w jarzynach<br>3 średnie filety śledziowe marynowane<br>% talema domma w jarzynach  | 2 incinie filety iledziowe<br>marynowane z sosem & tyteld   |
| мусия               | 2 radetriki  | 7 szt. pierogów nuskich/z owoczna<br>5 szt. knodi ze ittwkarni<br>W talenza kopytek (ok. 10 szt.)<br>W talenza pierogów leniwych ok. 10 szt.)<br>4 szt. pyzy/ z nakosna   | 1 talerz makaromu z serem bearogowym<br>7 xzl. pierogi z mięsem  |   |
| ZIEMNIAM            | 1/3 taler za zieronialchw pieczonych   | 3 placki ziereniaczane (bez sonu)<br>W talerza ziereniaków (tuczonych<br>3 ziereniaki gotowane  |  |   |
| OWOCZ               | 1 baran 2 ganici agresiu 2 ganici jagod/bordwek 2 ganici jagod/bordwek 2 ganici portaczek 6 małych śliwek (rp. węglerki) 1 ganici postoraek 1 naktarynika 1 male jabiko 1 brzoslowinia 1 ktwi 1 grustia W cytryny W papai W mango W mango W mango W mango W mango W manasa 1 ganici owoców suszonych   | 2 garici truskowek 1 dute jabiko 1 pomararicza 3 mandarynid 1 grejpfrut 2 garici winogron 2 garici winogron 2 garici czereśni 2 garici czereśni 2 garici malin 3 dute śliwid 3 morele 4 plastry anamasa w syropie 2 kowelid brzoslowini w syropie 1 gruby plaster arbuza Va melona  |  |   |
| WARZYWA             | W cebuli W papryki Z todygł selera naciowego W mapy Z todygł reherbaru W baldadana Z ganici liści sepiralku W pociós botwiny Z ganici selety masłowej/noszponki/mikok/ minu selut I trednia manchew I trednia manchew I trednia pietruzska gotowana U potowanego korzenta selera I brukoslek gotowanych W kolaregy I ganić kielichw np. rzodkiewki I rzodkiewek Z ganici botsu W pom 4 tydki dwikty I korserwowanej/ manyrowanej | I tredniej cultini I tredniej cultini I garici fazolid zaparagowej I szid. posiskanej kapusty białej kzerwonej/pekińskiej W pęczka zaparagów białych/ ziekonych I długi ogórek W brokału W kalationa I szidanka dyni I szid. soczewicy gotowanej I szid. fazoli gotowanej I szid. fazoli gotowanej I szid. fazoli gotowanej I szid. isoszewowanego I szid. kalatione I szid. soczestoj marchewid groszidem (bez sosu) | 1 mid. kapusiy mamatanej   |   |
| NARIAL              | M malego kubka ámtetany<br>5 tytisk sera hvarogowego chadego<br>1 galka lodów<br>1 plaster sera typu feta (1 cm.grubości)<br>3 plastry sera śźliego<br>3 jaja rozm. M  | I mały kubka jogurtu nuturalnego<br>I kubek serici wiejskiego<br>I kubek daseru ryżowego z owocami  | 1 xdd mleks<br>1 xdd kefru<br>1 xdd mailanki<br>1 mala butelka jogurtu pitnego   |   |
| PRODUKTY<br>ZBOZOWE | Edd. brypwego rytu gotowanego     Edd. btylego rytu gotowanego     Edd. mukuronu przemiego pełnostamintego     Edd. mukuronu przemiego     Edd. mukuronu przemiego     4-5 kromek chiebapełnostamintego     2-3 build pełnostaminte  | 1 mid. kumy grycmnej gotowanej<br>1 mid. kumy jagiurej gotowanej<br>1 mid. kumy jączmiennej gotowana  |  |   |
| TELESCOR            | I ganté oraschéw lwioside, balkowe, merkowca,<br>arachtidowe, brazylipide, migdaly, platiei<br>kolonowe, pistacjei<br>I lytika pestek (dyrs. storecznika, sezamu)<br>I lytika oleju<br>I lytika masta  |   |  |   |
| RÓŻNE               |  |   | I miseczka budyniu I miseczka którielu % talerza kuszy marmej na mieku % talerza ryżu na mieku % talerza makaronu na mieku % płatków owoianych na mieku  | I talero kazzy maranej na miele.<br>I talero rydu na miele.<br>I talero makarona na miele.<br>I talero platiche ownianych na miele.   |
| NEGALIFANE          | I planter bocales<br>its localemy missnej<br>its loidbary<br>I porcja trytek<br>its malerat wędzonej   | I puzzka iladzia w socia pomidorowym<br>I puzzka surdynak w pomidorach<br>I puzzka paprykarzu suzasci izikiego  | I kielizaik wina lub tunego sBoholu<br>I poroja sosu tratant a torebid   | 1 pheo<br>1 talerz supy trutatni z torebić  |