



DLA NIEMOWLĄT
i/lub MAŁYCH DZIECI

PRZEPISY

smaczne śniadania, obiady, desery i kolacje

Dla niemowląt i/lub małych dzieci z niedożywieniem
związanym z chorobą i zaburzeniami wzrastania

Każdy przepis jest prosty w przygotowaniu i dostarczy Twojemu dziecku radości z jedzenia.

DLACZEGO ŻYWIENIE DZIECKA JEST TAK WAŻNE?

Odżywianie odgrywa kluczową rolę dla wzrostu i rozwoju Twojego dziecka, zarówno teraz, jak i w późniejszym życiu. Co ważne, jest to jeden z elementów, na który jako rodzice mamy duży wpływ, gdyż **dzięki odpowiednim wyborom żywieniowym** możemy dostarczyć swojemu dziecku **pełnowartościowe, zbilansowane i bezpieczne źródła żywności**.

Prawidłowe żywienie jest **szczególnie istotne**, kiedy dziecko jest narażone na sytuacje, które mogą spowodować nadmierną utratę masy ciała i zaburzenie prawidłowego wzrastania (np. skrajna niechęć do zjadania posiłków, trudność w przetykaniu pokarmu, zaburzenia trawienia lub wchłaniania składników odżywczych lub ich nadmierna utrata, np. w wyniku biegunki czy wymiotów).

DLACZEGO MOJE DZIECKO MOŻE POTRZEBOWAĆ PRODUKTU DO ŻYWIENIA MEDYCZNEGO?

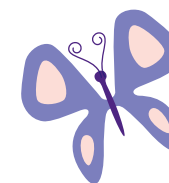
Zdarzają się sytuacje, kiedy dziecko z powodu choroby przewlekłej albo ostrej **wymaga zwiększonej podaży energii i składników odżywczych**.

Kiedy towarzyszy temu dodatkowo osłabiony apetyt, szczególnie ważne jest, aby nawet najmniejsza porcja posiłku była kompletna, zbilansowana i maksymalnie kaloryczna. Jest to możliwe między innymi dzięki podaży produktów do żywienia medycznego, które zalecił lekarz.

CZYM JEST PRODUKT DO ŻYWIENIA MEDYCZNEGO DLA NIEMOWLĄT OD URODZENIA I MAŁYCH DZIECI, KTÓRY ZALECIŁ LEKARZ?

Produkty te to **żywność specjalnego przeznaczenia medycznego, które wspierają wyrównywanie niedoborów wzrastania**. Mają one wartość energetyczną 1 kcal/ml i przeznaczone są dla niemowląt od urodzenia i małych dzieci do osiągnięcia 18. miesiąca życia lub 9 kg masy ciała z zaburzeniami wzrastania, zwiększonym zapotrzebowaniem na energię i/lub ograniczeniem podaży płynów. Są to preparaty kompletne pod względem odżywczym i w tym okresie mogą one stanowić jedyne źródło pożywienia lub można stosować je jako uzupełnienie codziennej diety niemowlęcia i dziecka.

W przypadku zaburzeń wchłaniania i/lub trawienia **lekarz może zalecić również produkt o wartości energetycznej 1 kcal/ml**, który zawiera białko o wysokim stopniu hydrolizy, czyli białko rozbite na mniejsze elementy (peptydy).



Ta książeczka z przepisami jest **przeznaczona dla rodziców lub opiekunów dzieci, u których lekarz zalecił stosowanie jednego z produktów do żywienia medycznego** o wartości energetycznej 1 kcal/ml dla niemowląt od urodzenia i małych dzieci.

Zostały one opracowane **z myślą o starszych niemowlętach i/lub małych dzieciach, które wymagają wyjątkowego podejścia związanego z żywieniem**.

Klaudia Bar
Dietetyczka kliniczna

PAMIĘTAJ:

- Zwróć uwagę, czy w przepisie nie znajdują się składniki, które nie są wskazane w diecie Twojego dziecka. **Przepisy mogą zawierać alergeny** pokarmowe oraz składniki, które są zalecane po 1. roku życia dziecka, np. miód lub wybrane przyprawy.
- Konsystencję oraz wielkość posiłków dostosuj do aktualnych umiejętności i potrzeb Twojego dziecka.
- Jeśli w przepisie znajdują się składniki, których Twoje dziecko jeszcze nie próbowało, wprowadź je najpierw stopniowo do jego diety w niewielkich ilościach, a następnie obserwuj reakcję niemowlęcia.
- Przed karmieniem zawsze sprawdź temperaturę posiłku.
- Produkt do żywienia medycznego zalecony przez lekarza przygotowuj zawsze zgodnie z zaleceniami z etykiety.
- Potrawę przygotowaną z produktem do żywienia medycznego zaleconego przez lekarza należy podać bezpośrednio po przygotowaniu.
- Pozostałości z posiłku nie nadają się do ponownego wykorzystania.
- Nigdy nie wkładaj produktu do żywienia medycznego zaleconego przez lekarza do kuchenki mikrofalowej. Nie zaleca się podgrzewania jakiegokolwiek mieszanki w kuchenie mikrofalowej ze względu na ryzyko powstania „gorących punktów” w produkcie, które mogą powodować poparzenia. Może to również negatywnie wpływać na zawartość odżywczą produktu.

Przepisy powstały we współpracy z:

Sylwią Lenartowicz

dietetyczką, edukatorką żywieniową promującą zdrowy i racjonalny styl życia,

Klaudią Bar

dietetyczką kliniczną, specjalistką ds. żywienia pozajelitowego i dojelitowego w warunkach domowych oraz żywienia dzieci z chorobami o podłożu neurologicznym, metabolicznym i genetycznym.



ŚNIADANIE

PASTA JAJECZNA

**WARTOŚĆ
ODŻYWCZA**
(porcja: 1 łyżka – 40 g)

ENERGIA: 63,5 kcal

Białko: 3,8 g

Tłuszcz: 4 g

Węglowodany: 2,5 g



SKŁADNIKI:

- 1 jajo
- 1/2 łyżki jogurtu naturalnego (10 g)
- posiekany szczypiorek (2,5 g)
- 30 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

PRZYGOTOWANIE:

Jajka **ugotuj** na twardo (gotuj przez co najmniej 10-15 minut) i pozostaw do wystudzenia. **Rozdrobnij** jajka widelcem i **dodaj** jogurt oraz posiekany szczypiorek. **Wydziel** dziecku jedną porcję pasty i dodaj 15 ml produktu do żywienia medycznego.

2 porcje



PLACUSZKI MARCHEWKOWO-JABŁKOWE Z SOSEM OWOCOWYM

**WARTOŚĆ
ODŻYWCZA**
(porcja: 1 placuszek – 35 g)

ENERGIA: 89,9 kcal

Białko: 3,4 g

Tłuszcz: 2,8 g

Węglowodany: 14 g



8 placuszków

SKŁADNIKI:

PLACUSZKI

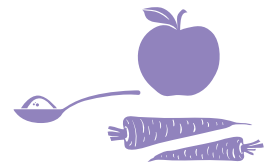
- 2 średniej wielkości marchewki (90 g)
- 2 jabłka (340 g)
- 2 jajka
- 3 łyżki mąki pszennej lub pełnoziarnistej (36 g)
- szczypta cynamonu (**po 10. miesiącu życia**)
- szczypta kurkumy (**po 12. miesiącu życia**)

SOS

- 125 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego
- jogurt naturalny (100 g)
- garść ulubionych owoców dziecka (70 g)

PRZYGOTOWANIE:

Marchewkę oraz jabłko **obierz ze skórki i zetrzyj** na tarce o grubych oczkach. **Dodaj** jajka, mąkę oraz przyprawy do smaku. Wymieszaj całość. **Smaż** na suchej patelni lub piecz placuszki w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 15 minut. **Wydziel** dziecku jedną porcję sosu i dodaj około 15 ml produktu do żywienia medycznego. **Podawaj** z jogurtem naturalnym, który możesz wymieszać dodatkowo z ulubionymi owocami dziecka.



OWSIANKA Z MASŁEM ORZECHOWYM

2 porcje



SKŁADNIKI:

- 4 łyżki płatków owsianych błyskawicznych (38 g)
- 50 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego
- 1/2 banana (60 g)
- 1 łyżeczka masła orzechowego (20 g)
- 50 g jogurtu naturalnego

PRZYGOTOWANIE:

Płatki owsiane **ugotuj** do miękkości na wodzie (około 200 ml). Do ugotowanych płatków **dodaj** jogurt oraz masło orzechowe. **Wydziel** dziecku jedną porcję owsianki i dodaj około 25 ml produktu do żywienia medycznego. **Podawaj** udekorowane bananem (lub, jeśli masz malutkie dziecko, roznieć banana widelcem i wymieszaj z owsianką).



WARTOŚĆ ODŻYWCZA
(porcja 100 g)
ENERGIA: 195,4 kcal
Białko: 6,5 g
Tłuszcz: 8,5 g
Węglowodany: 25,9 g

JAGŁANKA TRUSKAWKOWA

WARTOŚĆ ODŻYWCZA
(porcja 110 g)
ENERGIA: 217,5 kcal
Białko: 5,5 g
Tłuszcz: 6,5 g
Węglowodany: 34,5 g



SKŁADNIKI:

- 4 łyżki kaszy jaglanej (50 g)
 - 200 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego
 - garść truskawek (70 g)
 - 1 łyżeczka miodu (8 g)
- dodaj, gdy dziecko skończyło 1. rok życia**

PRZYGOTOWANIE:

Kaszę **podpraż** na suchej patelni, aż lekko zmieni kolor i da się wyczuć jej orzechowy aromat. Przesyp ją na sito i przelej wrzątkiem. Wsyp kaszę do wody, **zagotuj**, gotuj przez 5 minut, a następnie pozostaw pod przykryciem, aż wchłonie cały płyn. Ugotowaną kaszę **wymieszaj** z miodem (jeśli dziecko skończyło 1. rok życia). **Wydziel** dziecku jedną porcję jagłanki i dodaj około 50 ml produktu do żywienia medycznego. **Podawaj** z truskawkami (jeśli masz mrożone, świetnie będą smakowały zblendowane jako mus do jagłanki).



2 porcje

KOKTAJL A LA SZARLOTKA

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(porcja 150 g)

ENERGIA: 214 kcal

Białko: 6,2 g

Tłuszcz: 5,5 g

Węglowodany: 37,5 g



SKŁADNIKI:

- 3 łyżki płatków owsianych błyskawicznych (30 g)
- 1 jabłko (170 g)
- 1/2 banana (60 g)
- 1/2 łyżeczki cynamonu (**powyżej 10. miesiąca życia**)
- 150 ml kefiru
- 100 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego



2 porcje

PRZYGOTOWANIE:

Płatki **zalej** ciepłą wodą, aby zmiękły. Owoce **obierz** ze skórki i wrzuć do blendera. **Dodaj** kefir, płatki owsiane oraz cynamon. **Zblenduj** całość. **Wydziel** dziecku jedną porcję koktajlu i dodaj około 50 ml produktu do żywienia medycznego.

KOKTAJL ŚNIADANIOWY

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

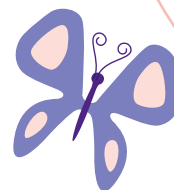
(porcja 100 g)

ENERGIA: 183,6 kcal

Białko: 5,9 g

Tłuszcz: 5,4 g

Węglowodany: 27,2 g



SKŁADNIKI:

- 2 łyżki płatków jaglanych (20 g)
- mała garść szpinaku (13 g)
- 1/2 gruszki (65 g)
- 1/4 banana (30 g)
- 100 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego



2 porcje

PRZYGOTOWANIE:

Płatki **zalej** ciepłą wodą, aby lekko zmiękły. **Zmiksuj** płatki jaglane, szpinak i owoce. **Wydziel** dziecku jedną porcję koktajlu i dodaj około 50 ml produktu do żywienia medycznego.

PASTA RYBNA Z JAJKIEM I TWAROGIEM

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(porcja 120 g)

ENERGIA: 167 kcal

Białko: 17,9 g

Tłuszcz: 6,8 g

Węglowodany: 8,3 g



SKŁADNIKI:

- 1 jajo
- 100 g twarogu półtłustego
- 125 g gotowanej białej ryby, np. polędwica z dorsza lub mintaj
- 1 cebula (100 g)
- 1 ogórek kiszony (60 g)
- 2 łyżki jogurtu naturalnego (50 g)
- pęczek szczypiorku (50 g)
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- 60 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

3 porcje



PRZYGOTOWANIE:

Jajka **ugotuj** na twardo (gotuj przez co najmniej 10-15 minut) i obierz ze skorupki. Posiekaj na desce i włóż do dużej miski. Ugotowaną rybę **oczyść** z ości i skóry. Wybrane cząstki mięsa **posiekaj** na desce i dodaj do miski z jajkami. **Dodaj** drobno posiekaną w kosteczkę i zeszkloną na oleju cebulę oraz starte na tarce o grubych oczkach ogórki kiszone (jeśli mają twardą skórkę, najlepiej je obrać). **Dopraw** szczyptą świeżo zmielonego pieprzu i wymieszaj z jogurtem naturalnym i posiekanym szczypiorkiem. **Wydziel** dziecku jedną porcję pasty i dodaj 20 ml produktu do żywienia medycznego.



OBIAD

PURÉE ZIEMNIACZANO-BROKUŁOWE

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(porcja 120 g)

ENERGIA: 115,4 kcal

Białko: 4,3 g

Tłuszcz: 3,6 g

Węglowodany: 18 g



3 porcje



SKŁADNIKI:

- 2-3 średniej wielkości ziemniaki (150 g)
- 1/2 brokuła (250 g)
- 1/2 łyżki masła (5 g)
- szczypta kurkumy w proszku (**po 12. miesiącu życia**)
- 60 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

PRZYGOTOWANIE:

Ziemniaki **obierz** ze skórki i przekrój na pół lub mniejsze części (wtedy się szybciej ugotują). Brokuł **umyj i podziel** na różyczki. **Ugotuj** ziemniaki i brokuł do miękkości. Nie ma potrzeby, aby używać osobnego garnka – i tak zrobimy z nich purée. Do przestudzonych warzyw **dodaj** masło, kurkumę i **zmiażdż** na purée. **Wydziel** dziecku jedną porcję purée i dodaj 20 ml produktu do żywienia medycznego. Purée idealnie będzie się komponować z klopsikami w sosie koperkowym.

ZUPA KREM Z DYNI

2 porcje



WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(porcja 220 g)

ENERGIA: 195,3 kcal

Białko: 4,2 g

Tłuszcz: 29,2 g

Węglowodany: 124,9 g



SKŁADNIKI:

- 1/2 dyni Hokkaido (250 g po obraniu)
- 2-3 ziemniaki (125 g)
- 1 łyżka masła (około 10 g)
- 1/2 cebuli (60 g)
- 1 ząbek czosnku
- 1/2 łyżeczki kurkumy w proszku (**po 12. miesiącu życia**)
- 1/2 łyżeczki świeżego startego imbiru
- 1/2 pomidora lub 1/4 puszki krojonych pomidorów (85 g)
- 3/4 szklanki bulionu
- 50 ml śmietanki 18%
- 100 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

PRZYGOTOWANIE:

Dynię **obierz** ze skórki, usuń nasiona, miąższ **pokrój** w kostkę. Ziemniaki **obierz** i też pokrój je w kostkę. W większym garnku na maśle **zeszklj** pokrojoną w kosteczkę cebulę oraz obrany i pokrojony na plasterki czosnek. **Dodaj** dynię i ziemniaki, wsyp kurkumę i dodaj imbir. **Smaż**, co chwilę mieszając, przez ok. 5 minut. **Wlej** gorący bulion, przykryj i **zagotuj**. Zmniejsz ogień do średniego i gotuj przez ok. 10 minut. Świeżego pomidora **sparz, obierz, pokrój** na ćwiartki, usuń szypułki oraz nasiona z komórek. Miąższ pokrój w kosteczkę i dodaj do zupy. Pomidory z puszki są już gotowe do użycia, wystarczy dodać je do potrawy. **Wymieszaj i gotuj** przez 5 minut, do miękkości warzyw. **Zmiksuj** w blenderze z dodatkiem śmietanki. **Wydziel** dziecku jedną porcję kremu i dodaj 50 ml produktu do żywienia medycznego.

SOS SZPINAKOWO-ŚMIETANOWY

Przepis wyłącznie dla dziecka **powyżej 1. roku życia**.

3 porcje



SKŁADNIKI:

- 225 g szpinaku mrożonego lub świeżego
- 1/2 cebuli (60 g)
- 1 ząbek czosnku
- 125 ml śmietanki 18%
- 50 g sera cheddar
- 60 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego
- szczypta gałki muszkatołowej (**po 12. miesiącu życia**)
- sok z cytryny
- szczypta pieprzu



PRZYGOTOWANIE:

W większym garnku lub na patelni na oleju **zeszkl** pokrojoną w kosteczkę cebulę oraz obrany i pokrojony na plasterki czosnek. **Dodaj** szpinak i **duś** do miękkości lub do momentu rozmrożenia. Do szpinaku z cebulką i czosnkiem **dodaj** śmietankę i całość **zagotuj**. Do powstałego sosu **dodaj** starty na tarce ser oraz przyprawy. Na koniec, kiedy sos przestygnie, **wydziel** dziecku jedną porcję sosu i dodaj 20 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA
(porcja 120 g)
ENERGIA: 188 kcal
Białko: 7,7 g
Tłuszcz: 14,5 g
Węglowodany: 48,3 g



KREMOWY SOS Z KALAFIORA IDEALNY DO MAKARONU

Przepis wyłącznie dla dziecka **powyżej 1. roku życia**.

2 porcje



SKŁADNIKI:

- 1/4 kalafiora (175 g po obraniu)
- 1 mały ząbek czosnku
- 1/2 cebuli (60 g)
- 2,5 łyżki sera twardego, np. parmezanu (25 g)
- 1 łyżka masła (10 g)
- 30 ml wody
- 30 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego
- cukier
- szczypta gałki muszkatołowej (**po 12. miesiącu życia**)
- makaron do podania (40 g)
- natka pietruszki do posypania



WARTOŚĆ ODŻYWCZA
(porcja 200 g)
ENERGIA: 106 kcal
Białko: 4,4 g
Tłuszcz: 4,7 g
Węglowodany: 12,2 g

PRZYGOTOWANIE:

Kalafior **podziel** na różyczki i **ugotuj** do miękkości w wodzie z odrobiną cukru, gotuj około 20-25 minut. Cebulę **pokrój** w półplasterki i **smaż** na maśle, często mieszając, do zeszklenia. Gdy już jest zeszkłona, posyp ją kilkoma szczyptami cukru, dodaj pokrojone w cienkie plasterki 2 ząbki czosnku i na małym ogniu karmelizuj, aż cebule zrobią się złoto-przezroczyste, około 20-30 minut. Ugotowane różyczki kalafiora **odcedź**. Daj im trochę przestygnąć i umieść je w blenderze. Wlej wodę, wspaniałe przyprawy oraz starty ser. Dodaj skarmelizowaną cebulę z czosnkiem z całym masłem, na którym się smażyły i 1 świeży ząbek czosnku. Całość **zmiksuj** na gładką masę. Na koniec, kiedy sos przestygnie, **wydziel** dziecku jedną porcję sosu i dodaj 15 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego.

ZUPA KREM Z CUKINII

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(porcja 210 g)

ENERGIA: 229,7 kcal

Białko: 10 g

Tłuszcz: 10 g

Węglowodany: 25 g

SKŁADNIKI:

- 2 łyżki masła lub oliwy (20 g)
- 1/2 cebuli (60 g)
- 350 g cukinii (1 mała sztuka, 1 średniej wielkości)
- 1 ząbek czosnku
- 50 ml śmietanki 18%
- 1/2 łyżeczka soku z cytryny
- szczypta bazylii **(po 12. miesiącu życia)**
- szczypta tymianku **(po 12. miesiącu życia)**
- 1 pomidor
- 25 ml wody lub bulionu (jeśli zupa będzie za gęsta, można dodać kolejne 25 ml)
- 100 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

2 porcje

PRZYGOTOWANIE:

Masło lub oliwę rozgrzej w garnku i **podduś** pokrojoną w kostkę cebulę. Cukinię **oczyść** (nie musisz jej obierać), pokrój w kostkę i dodaj do cebuli razem z czosnkiem i przyprawami. Duś do miękkości. **Zmiksuj** warzywa w blenderze z dodatkiem wody lub bulionu, śmietanki, soku z cytryny. Kiedy zupa przestygnie, **wydziel** dziecku jedną porcję zupy i dodaj 50 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego. **Podawaj** z obranym ze skórki i pozbawionym nasion, pokrojonym w kostkę pomidorem.



SOS POTRAWKOWY

3 porcje



SKŁADNIKI:

- 1 łyżka masła (10 g)
- 1 czubata łyżka mąki pszennej (12 g)
- szczypta gałki muszkatołowej **(po 12. miesiącu życia)**
- rodzynki – mała garść (15 g)
- sok z cytryny
- około 250 ml rosołu/bulionu
- 25 ml śmietanki 18%
- 30 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

PRZYGOTOWANIE:

Namocz rodzynki w gorącej wodzie. W garnku o grubym dnie, na małym ogniu **rozpuść** masło. Do masła **dodaj** gałkę muszkatołową oraz mąkę. Powstanie biała zasmażka, którą będziemy rozprowadzać bulionem (idealny jest do tego rosół). **Stopniowo dodawaj** bulion, cały czas mieszając sos różgą, aby nie powstały grudki. **Zagotuj** całość i wyłącz palnik. **Dodaj** śmietankę, sok z cytryny oraz dopraw do smaku. **Dodaj** odcedzone rodzynki. Kiedy sos przestygnie, **wydziel** dziecku jedną porcję sosu i dodaj 20 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(porcja 70 g)

ENERGIA: 133,7 kcal

Białko: 3 g

Tłuszcz: 5,8 g

Węglowodany: 11,3 g

KLOPSIKI W SOSIE KOPERKOWYM

SKŁADNIKI:

- 125 g mięsa mielonego z indyka
- 1/4 marchwi
- 1/4 pietruszki
- 1/8 małego selera
- 1/4 pęczka kopereku
- woda
- 1/2 łyżki mąki pszennej
- 30 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego
- liść laurowy (po 12. miesiącu życia)
- majeranek
- ziele angielskie (po 12. miesiącu życia)
- sól, pieprz

2 porcje

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (porcja 110 g)

ENERGIA: 79,1 kcal

Białko: 7,2 g

Tłuszcz: 4,6 g

Węglowodany: 3,4 g

PRZYGOTOWANIE:

Obierz warzywa ze skórki i **pokrój** w słupki. Mięso mielone **przypraw** majerankiem oraz pieprzem, możesz także dodać ulubione przyprawy. Z przyprawionego mięsa **uformuj** klopsiki i umieść w garnku, zalej wodą tak, aby przykrywała wszystkie klopsiki. **Zagotuj** i zbierz szumy. Do garnka z klopsikami **dodaj** obrane wcześniej warzywa, liść laurowy, ziele angielskie i gotuj przez około 20 minut. W międzyczasie **umyj i pokrój** koperek oraz przygotuj zaklepkę z mąki i wody. Najprostszy sposób to do małego słoiczka wlać ok. 100 ml wody, wsypać mąkę, zakręcić słoik i wymieszać jak w shakerze. **Wyciągnij** klopsiki oraz warzywa z wywaru łyżką cedzakową. Na powstały wywar **wlej** zaklepkę i całość zagotuj. **Dodaj** śmietankę oraz koperek. Ugotowane warzywa możesz użyć do sosu, blendując je wcześniej, lub podać jako dodatek do obiadu. **Przypraw** sos do smaku. Kiedy sos przestygnie, **wydziel** dziecku jedną porcję sosu i dodaj 15 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego. Klopsiki idealnie smakują z purée ziemniaczano-brokułowym.



DESER

KLEIK RYŻOWY Z MUSEM JABŁKOWYM

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(porcja 110 g)

ENERGIA: 107,5 kcal

Białko: 3 g

Tłuszcz: 3,2 g

Węglowodany: 33,7 g



SKŁADNIKI:

- 1 jabłko (170 g)
- szczypta cynamonu (**po 10. miesiącu życia**)
- 100 ml wody + 2 łyżki kleiku ryżowego (10 g)
- 50 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

PRZYGOTOWANIE:

Przygotuj kleik ryżowy wg wskazówek na opakowaniu. Jabłko **umyj i obierz, zblenduj** na mus i dodaj do niego cynamon. **Wydziel** dziecku jedną porcję kleiku i dodaj 25 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego oraz **polej** musiem jabłkowym.

2 porcje



BUDYŃ JAGLANY

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(porcja 110 g)

ENERGIA: 227 kcal

Białko: 5,7 g

Tłuszcz: 6,5 g

Węglowodany: 37 g



SKŁADNIKI:

- 4 łyżki kaszy jaglanej (50 g)
- 1/3 łyżeczki kurkumy (**po 12. miesiącu życia**)
- 120 ml wody
- 1/2 łyżeczki miodu (4 g) **dodaj, gdy dziecko skończyło 1. rok życia**
- 1/2 banana opcjonalnie (60 g)
- 200 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

2 porcje



PRZYGOTOWANIE:

Kaszę **podpraż** na suchej patelni, aż lekko zmieni kolor i da się wyczuć jej orzechowy aromat. Przesyp ją na sito i **przelej** wrzątkiem. **Wsyp** kaszę do wody, **zagotuj**, gotuj przez 5 minut, a następnie pozostaw pod przykryciem, aż wchłonie cały płyn. Ugotowaną kaszę **wymieszaj** z miodem (dodaj, gdy dziecko skończyło 1. rok życia) i **zblenduj**. Do uzyskania pożądanej konsystencji możesz dodać pół banana. **Wydziel** dziecku jedną porcję budyniu i dodaj 100 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego.

KOKTAJL CZEKOLADOWY

2 porcje



SKŁADNIKI:

- 1 banan
- 1 łyżka masła orzechowego (20 g)
- 1 łyżeczka ciemnego kakao (5 g)
- 100 ml wody
- 100 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

PRZYGOTOWANIE:

Banana obierz ze skórki i **wrzuć do blendera**. **Dodaj** wodę, masło orzechowe. **Zblenduj** całość. **Wydziel** dziecku jedną porcję koktajlu i dodaj 50 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego.

WARTOŚĆ
ODŻYWCZA
(porcja 140 g)

ENERGIA: 168 kcal

Białko: 4,8 g

Tłuszcz: 8,2 g

Węglowodany: 22,3 g

PUDDING RYŻOWY Z OWOCAMI

WARTOŚĆ
ODŻYWCZA

(porcja 125 g)

ENERGIA: 125 kcal

Białko: 3,9 g

Tłuszcz: 4,3 g

Węglowodany: 18,3 g



SKŁADNIKI:

- 100 g jogurtu naturalnego
- 100 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego
- 100 ml wody + 2 łyżki kaszki ryżowej bezmlecznej (10 g)
- 1 łyżeczka miodu (opcjonalnie)
dodaj, gdy dziecko skończyło 1. rok życia
- garść owoców sezonowych do dekoracji, np. borówki (50 g)

PRZYGOTOWANIE:

Wymieszaj jogurt naturalny z produktem do żywienia medycznego. **Dodaj** miód (jeśli dziecko skończyło 1. rok życia) i wymieszaj. Kaszkę bezmleczną **przygotuj** wg wskazówek na opakowaniu. **Dodaj** przygotowaną kaszkę do jogurtu i całość **wymieszaj**. **Wydziel** dziecku jedną porcję puddingu i dodaj 50 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego. **Podawaj** z owocami sezonowymi.

2 porcje

KOKTAJL MOC ZIELONEGO

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(porcja 180 g)

ENERGIA: 147 kcal

Białko: 2,1 g

Tłuszcz: 4,7 g

Węglowodany: 18 g



2 porcje

SKŁADNIKI:

- mała garść szpinaku (12 g)
- 1/4 awokado (35 g)
- 1/2 gruszki (65 g)
- 1/2 banana (60 g)
- 1/2 ogórka (90 g)
- 100 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

PRZYGOTOWANIE:

Banana, gruszkę oraz ogórek obierz ze skórki i **wrzuć** do blendera, dodaj miąższ z połowy awokado oraz szpinak. **Zblenduj** całość. **Wydziel** dziecku jedną porcję koktajlu i dodaj 50 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego.

KOKTAJL OWOCOWO-WARZYSNY

2 porcje



WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(porcja 230 g)

ENERGIA: 164,5 kcal

Białko: 4,1 g

Tłuszcz: 5,7 g

Węglowodany: 25,4 g

SKŁADNIKI:

- 1/2 szklanki owoców jagodowych (np. 75 g truskawek)
- 1 ugotowany burak (120 g)
- 1/2 banana (60 g)
- 200 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

PRZYGOTOWANIE:

Banana obierz ze skórki i **wrzuć** do blendera, dodaj dowolne owoce jagodowe oraz niewielkiego buraka. **Zblenduj** całość. **Wydziel** dziecku jedną porcję koktajlu i dodaj 100 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego.

KOKOSOWY BUDYŃ Z KASZY MANNY

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(porcja 120 g)

ENERGIA: 120,7 kcal

Białko: 2,4 g

Tłuszcz: 5 g

Węglowodany: 17,7 g



2 porcje



SKŁADNIKI:

- 100 ml + 2,5 łyżki kaszki manny bezmlecznej (10 g)
- 100 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego
- 1 łyżka wiórków kokosowych (6 g)
- owoce sezonowe (np. maliny 125 g)

PRZYGOTOWANIE:

Przygotuj kaszkę bezmleczną wg wskazówek na opakowaniu, łącząc ją razem z produktem do żywienia medycznego i wiórkami kokosowymi.

Miksuj blenderem ręcznym na gładki krem. **Wydziel** dziecku jedną porcję koktajlu i dodaj 50 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego. **Przelej** do miseczki i udekoruj owocami.



KOLACJA

ZUPA KREM Z PORA I ZIEMNIAKÓW

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(porcja 220 g)

ENERGIA: 178,6 kcal

Białko: 3,7 g

Tłuszcz: 8,1 g

Węglowodany: 27 g



SKŁADNIKI:

- 2 łyżki masła (20 g)
- 1 1/2 dużego pora (320 g)
- 1/2 cebuli (60 g)
- 175 g ziemniaków
- 400 ml wody (lub najlepiej bulionu)
- 1/2 łyżki oliwy extra vergine (5 g)
- 100 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

PRZYGOTOWANIE:

Pory **oczyść** z zewnętrznych liści, pozostawiając białą oraz jasnozieloną część, dokładnie opłucz, **pokrój** na plasterki. Ziemniaki i cebulę obierz i pokrój w kostkę. W dużym szerokim garnku **roztop** masło, dodaj pory, ziemniaki i cebulę. Podgrzewaj na średnim ogniu przez około 2-3 minuty, aż warzywa nieco zmiękną, od czasu do czasu mieszając. Zwiększ ogień, wlej wodę lub bulion, zagotuj. Zmniejsz ogień do minimum, przykryj i **gotuj** warzywa do miękkości przez około 15 minut. **Dopraw** do smaku, dodaj oliwę extra vergine i **zmiksuj** na gładki krem. Kiedy zupa przestygnie, **wydziel** dziecku jedną porcję zupy, dodaj ok. 30 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego i **wymieszaj** całość.



3 porcje

TWAROŻEK ORZECHOWY

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(porcja 50 g)

ENERGIA: 132,6 kcal

Białko: 6,6 g

Tłuszcz: 8,4 g

Węglowodany: 8,4 g



SKŁADNIKI:

- 50 g twarogu
- 20 g orzechów włoskich
- 1/2 łyżki miodu – **dodaj, gdy dziecko skończyło 1. rok życia**
- 30 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

PRZYGOTOWANIE:

Twaróg **rozdrób** widelcem. Pozostałe składniki drobno **pokrój lub zmiksuj** na proszek. **Dodaj** do twarogu orzechy, miód (jeśli dziecko skończyło 1. rok życia) i **wymieszaj** dokładnie całość. **Wydziel** dziecku jedną porcję twarożku i dodaj 15 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego.



2 porcje

LECZO Z BATATAMI I MIĘSEM



2 porcje

SKŁADNIKI:

- 1/2 łyżki oliwy lub oleju (5 g)
- 1/2 małej cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 50 g piersi z kurczaka lub indyka
- 1/2 małego batata (175 g)
- 1/2 małej cukinii (125 g)
- przyprawy: po 1/2 łyżeczki suszonego oregano, mielonej słodkiej papryki oraz kminu rzymskiego **(po 12. miesiącu życia)**
- 1/3 szklanki bulionu
- po 1/4 żółtej i czerwonej papryki (lub 1/2 czerwonej)
- 1/2 puszki pomidorów
- 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego
- 50 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

WARTOŚĆ ODŻYWCZA
(porcja 230 g)
ENERGIA: 194,4 kcal
Białko: 10,3 g
Tłuszcz: 3,5 g
Węglowodany: 21,6 g



PRZYGOTOWANIE:

Do garnka **wlej** oliwę, dodaj pokrojoną na półplasterki cebulę oraz pokrojony w kosteczkę czosnek. Wymieszaj i zeszklij na umiarkowanym ogniu przez 1-2 minuty. **Dodaj** mięso mielone lub pokrojone w kostkę i podsmaż przez ok. 2-3 minuty. **Dodaj** obranego i pokrojonego w kostkę batata i wszystko wymieszaj. Podsmażaj przez ok. 2-3 minuty. **Dodaj** pokrojoną w kostkę cukinię, przyprawy, dopraw solą i pieprzem oraz wlej bulion lub wodę. Zagotuj całość. **Dodaj** pokrojoną w kostkę paprykę, delikatnie wymieszaj i gotuj pod lekko uchyloną pokrywą przez ok. 5 minut. **Dodaj** pomidory (jeśli są w całości, z puszki – należy je posiekać). Dodaj koncentrat pomidorowy, wymieszaj i gotuj przez ok. 5 minut. **Wydziel** dziecku jedną porcję ostudzonego leczy, dodaj 25 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego i wymieszaj całość. Do podania: pieczywo, kolendra.

DAL Z SOCZEWICY

Przepis wyłącznie dla dziecka **powyżej 1. roku życia**.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA
(porcja 145 g)
ENERGIA: 228,4 kcal
Białko: 9,3 g
Tłuszcz: 4 g
Węglowodany: 42,2 g

SKŁADNIKI:

- 1/4 czerwonej cebuli
- 1/4 małego batata (75 g)
- 1/4 czerwonej papryki
- 1 mały ząbek czosnku
- 0,4 cm korzenia imbiru
- 1/2 łyżki oleju (np. rzepakowego)
- przyprawy: po 1/4 łyżeczki kurkumy, słodkiej papryki i kminu rzymskiego **(po 12. miesiącu życia)**
- 75 g (około 1/4 szklanki) czerwonej soczewicy
- 185 ml bulionu jarzynowego
- do podania: 50 g ryżu, natka pietruszki
- 60 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

3 porcje



PRZYGOTOWANIE:

Przygotuj warzywa: czerwoną cebulę, batata i paprykę pokrój w kostkę, czosnek i imbir zetrzyj na małej tarce. Na dużej patelni (28 cm) **rozgrzej** olej i chwilę podsmaż cebulę, następnie dodaj batata oraz paprykę i **smaż** mieszając przez ok. 5 min. Pod koniec dodaj czosnek i imbir oraz wszystkie przyprawy. Soczewicę przepłucz na sitku i **dodaj** na patelnię, wymieszaj. **Wlej** bulion lub wodę, zagotuj. Gotuj 15 min. pod przykryciem na małym ogniu. Dodaj śmietankę, wymieszaj, zagotuj i zdejmij z ognia. **Wydziel** dziecku jedną porcję ostudzonego dalu, dodaj 20 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego i wymieszaj całość. **Podawaj** z ryżem posypując świeżą natką pietruszki.

SŁODKI TWAROŻEK Z TOFU

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(porcja 60 g)

ENERGIA: 142 kcal

Białko: 5,7 g

Tłuszcz: 3,9 g

Węglowodany: 23,6 g



SKŁADNIKI:

- 100 g tofu
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki miodu lub 2 łyżki syropu klonowego (50 g)
dodaj, gdy dziecko skończyło 1. rok życia
- 50 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

PRZYGOTOWANIE:

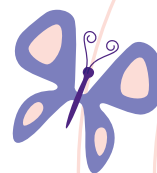
Tofu **rozdrób** widelcem. **Dodaj** do tofu miód (jeśli dziecko skończyło 1. rok życia) lub syrop klonowy, sok z cytryny i wymieszaj dokładnie całość. **Wydziel** dziecku jedną porcję twarożku i dodaj 25 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego.



2 porcje

RYŻ Z GRUSZKĄ I CYNAMONEM

2 porcje



SKŁADNIKI:

- 4 łyżki ryżu (50 g)
- 200 ml wody
- 1 gruszka (130 g)
- cynamon (**po 10. miesiącu życia**)
- 1 łyżka śmietany 18% (25 g)
- 100 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

PRZYGOTOWANIE:

Do garnka **wlej** wodę. Wsyp ryż oraz cynamon. **Gotuj** na małym ogniu, aż ryż będzie miękki. Odstaw do ostudzenia. Wydzieloną dziecku porcję ostudzonego ryżu **wymieszaj** ze śmietanką oraz 50 ml produktu do żywienia medycznego zaleconego przez lekarza. **Podawaj** z pokrojoną w kostkę gruszką.



WARTOŚĆ ODŻYWCZA

(porcja 120 g)

ENERGIA: 139,2 kcal

Białko: 1,7 g

Tłuszcz: 2,5 g

Węglowodany: 17,6 g

SOS BESZAMELOWO-SEROWY IDEALNY DO RYBY

Przepis wyłącznie dla dziecka **powyżej 1. roku życia**.

2 porcje



SKŁADNIKI:

- 1/2 łyżki masła (5 g)
- 1/2 łyżki mąki pszennej (6 g)
- 75 ml mleka 2%
- 2 1/2 łyżki parmezanu (25 g)
- pieprz, gałka muskatołowa
- 50 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego

**WARTOŚĆ
ODŻYWCZA**
(porcja 55 g)

ENERGIA: 133,5 kcal

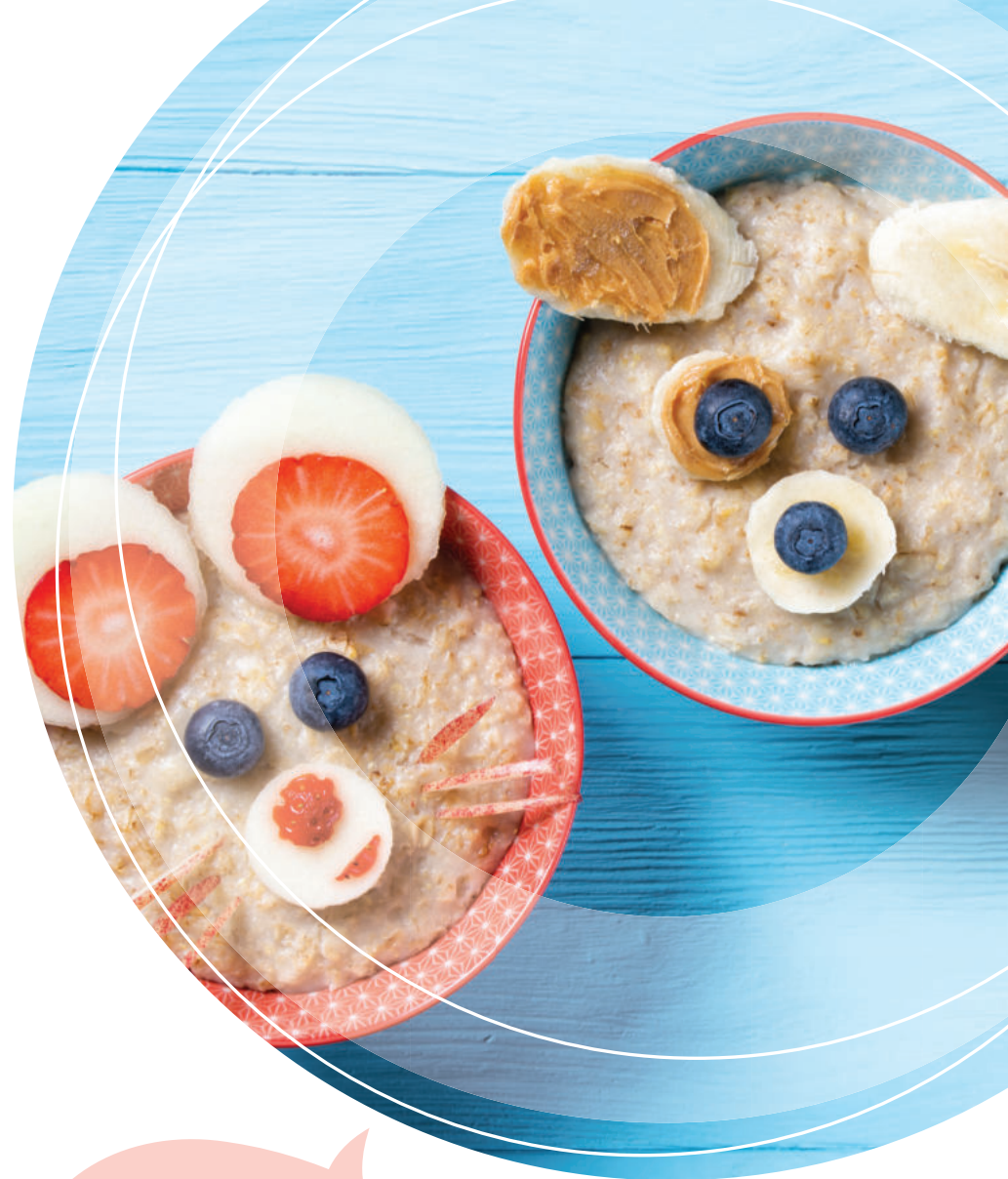
Białko: 7,6 g

Tłuszcz: 8,1 g

Węglowodany: 7,8 g

PRZYGOTOWANIE:

W garnku o grubym dnie, na małym ogniu **rozpuść** masło. Do masła **dodaj** gałkę muskatołową, pieprz oraz mękę. Powstanie biała zasmażka, którą będziemy rozprowadzać mlekiem. **Stopniowo dodawaj** mleko, cały czas mieszając sos różgą, aby nie powstały grudki. **Zagotuj** całość i wyłącz palnik. **Dodaj** parmezan i wymieszaj. Kiedy sos przestygnie, **wydziel** dziecku jedną porcję sosu i dodaj 25 ml zaleconego przez lekarza produktu do żywienia medycznego. **Wymieszaj** całość. Sos idealnie łączy się z ryżem, kaszą bulgur oraz makaronem.



Życzymy
smacznego!

Każdy gram
ma znaczenie



INFATRINI

Wartość odżywcza w 100 ml

Wartość energetyczna	418 kJ 100 kcal
Tłuszcz (48 En%), w tym:	5,3 g
- Kwasy nasycone	2,5 g
- Jednonienasycone	2 g
- Wielonienasycone	0,88 g
-- Kwas arachidonowy (AA)	25,3 mg
-- Kwas dokozaheksaenowy (DHA)	25,2 mg
Węglowodany (41 En%), w tym:	10,2 g
- Cukry	5,9 g
-- Laktoza	5,33 g
Błonnik (1 En%)	0,57 g
Białko (10 En%)	2,6 g
Sól	0,09 g
Witaminy	
Witamina A	88 µg
Witamina D	2,4 µg
Witamina E (2,1 mg TE)	2,52 mg
Witamina K	6,7 µg
Tiamina	0,15 mg
Ryboflawina	0,2 mg
Niacyna (1,47 mg NE)	0,8 mg
Kwas pantotenowy	0,8 mg
Witamina B ₆	0,11 mg
Kwas foliowy	16 µg
Foliany	26,7 µg
Witamina B ₁₂	0,3 µg
Biotyna	4 µg
Witamina C	14 mg

Składniki mineralne i pierwiastki śladowe

Sód	37 mg
Potas	111 mg
Chlorek	75 mg
Wapń	100 mg
Fosfor	50 mg
Magnez	9 mg
Żelazo	1,2 mg
Cynk	0,8 mg
Miedź	0,075 mg
Mangan	0,006 mg
Molibden	<8 µg
Selen	3,75 µg
Chrom	<8 µg
Jod	19 µg
Inne	
L-karnityna	2 mg
Cholina	31,3 mg
Inozytol	25 mg
Tauryna	7,0 mg
Nukleotydy	3,6 mg
Osmolarność	305 mOsmol/l



Postać: **płyn**

Opakowanie jednostkowe: **24 butelki x 125 ml**

Opakowanie zbiorcze: **24 butelki x 125 ml**

REKLAMA

NUTRICIA
Infatrini

INFATRINI POWDER

Wartość odżywcza w 100 ml	
Wartość energetyczna	418 kJ 100 kcal
Tłuszcz (49 En%), w tym:	5,4 g
- Kwasy nasycone	2,4 g
- Jednonienasycone	2,1 g
- Wielonienasycone	0,86 g
-- Kwas arachidonowy (AA)	25,0 mg
-- Kwas dokozaheksaenowy (DHA)	25,0 mg
Węglowodany (40 En%), w tym:	10,0 g
- Cukry	6,3 g
-- Laktoza	5,40 g
Błonnik (1 En%)	0,56 g
Białko (10 En%)	2,6 g
Sól	0,09 g
Witaminy	
Witamina A	88,0 µg
Witamina D	2,40 µg
Witamina E (2,10 mg TE)	2,38 mg
Witamina K	7,07 µg
Tiamina	0,15 mg
Ryboflawina	0,20 mg
Niacyna (1,87 mg NE)	1,20 mg
Kwas pantotenowy	0,80 mg
Witamina B ₆	0,11 mg
Foliany	26,7 µg
Kwas foliowy	16,0 µg
Witamina B ₁₂	0,30 µg
Biotyna	3,80 µg
Witamina C	13,9 mg

Postać: **proszek**

Opakowanie jednostkowe: **puszka 400 g**

Opakowanie zbiorcze: **12 x 400 g**



Składniki mineralne i pierwiastki śladowe	
Sód	37,0 mg
Potas	100 mg
Chlorek	75,0 mg
Wapń	99,7 mg
Fosfor	53,8 mg
Magnez	9,00 mg
Żelazo	1,20 mg
Cynk	0,80 mg
Miedź	0,075 mg
Mangan	0,010 mg
Molibden	3,17 µg
Selen	3,75 µg
Chrom	1,50 µg
Jod	18,9 µg
Inne	
Nukleotydy	3,59 mg
L-karnityna	2,00 mg
Cholina	31,3 mg
Inozytol	24,8 mg
Tauryna	6,97 mg
Osmolarność	340 mOsmol/l
Osmolalność	400 mOsmol/kg H ₂ O

INFATRINI PEPTISORB

Wartość odżywcza w 100 ml	
Wartość energetyczna	418 kJ 100 kcal
Tłuszcz (49 En%), w tym:	5,4 g
- Kwasy nasycone	3,8 g
- MCT	2,8 g
- Jednonienasycone	0,77 g
- Wielonienasycone	0,86 g
-- Kwas arachidonowy (AA)	25,2 mg
-- Kwas dokozaheksaenowy (DHA)	25,0 mg
Węglowodany (40 En%), w tym:	10,2 g
- Cukry	2,7 g
-- Laktoza	<0,10 g
Błonnik (0 En%)	0 g
Białko (11 En%)	2,6 g
Sól	0,09 g
Witaminy	
Witamina A	88,0 µg
Witamina D	2,40 µg
Witamina E (2,10 mg TE)	2,70 mg
Witamina K	6,70 µg
Tiamina	0,15 mg
Ryboflawina	0,20 mg
Niacyna (1,67 mg NE)	0,80 mg
Kwas pantotenowy	0,80 mg
Witamina B ₆	0,11 mg
Kwas foliowy	16,0 µg
Foliany	26,7 µg
Witamina B ₁₂	0,30 µg
Biotyna	4,00 µg
Witamina C	14,0 mg

Postać: **płyn**

Opakowanie jednostkowe: **4 butelki x 200 ml**

Opakowanie zbiorcze: **6 x 4 butelki x 200 ml**



PRODUKTY



● INFATRINI

Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Wspiera wyrównywanie niedoborów wzrastania. Do postępowania dietetycznego w niedożywieniu związanym z chorobą i zaburzeniach wzrastania. Dla niemowląt od urodzenia i małych dzieci do osiągnięcia 18. miesiąca życia lub 9 kg masy ciała, z zaburzeniami wzrastania, zwiększonym zapotrzebowaniem na energię i/lub ograniczeniem podaży płynów. Do stosowania pod nadzorem lekarza, po rozważeniu wszystkich możliwych sposobów żywienia, w tym karmienia piersią.

Właściwości produktu

- Wartość energetyczna – 1 kcal/ml.

Przeznaczenie

Do stosowania jako jedyne źródło pożywienia u niemowląt od urodzenia i małych dzieci do osiągnięcia 18. miesiąca życia lub 9 kg masy ciała lub jako uzupełnienie codziennej diety niemowlęcia i dziecka.



● INFATRINI POWDER

Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w niedożywieniu związanym z chorobą i zaburzeniach wzrastania. Dla niemowląt od urodzenia i małych dzieci do osiągnięcia 18. miesiąca życia lub 9 kg masy ciała, z zaburzeniami wzrastania, zwiększonym zapotrzebowaniem na energię i/lub ograniczeniem podaży płynów. Do stosowania pod nadzorem lekarza, po rozważeniu wszystkich możliwych sposobów żywienia, w tym karmienia piersią.

Właściwości produktu

- Wartość energetyczna – 1 kcal/ml.

Przeznaczenie

Do stosowania jako jedyne źródło pożywienia u niemowląt od urodzenia i małych dzieci do osiągnięcia 18. miesiąca życia lub 9 kg masy ciała lub jako uzupełnienie codziennej diety niemowlęcia i dziecka.



● INFATRINI PEPTISORB

Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w niedożywieniu związanym z chorobą i zaburzeniach wzrastania u niemowląt od urodzenia i małych dzieci z zaburzeniami wchłaniania i/lub trawienia. Dla niemowląt od urodzenia i małych dzieci do osiągnięcia 18. miesiąca życia lub 9 kg masy ciała z zaburzeniami wzrastania, zwiększonym zapotrzebowaniem na energię i/lub ograniczeniem podaży płynów oraz nietolerancją pokarmową. Do stosowania pod nadzorem lekarza, po rozważeniu wszystkich możliwych sposobów żywienia, w tym karmienia piersią.

Właściwości produktu

- Wartość energetyczna – 1 kcal/ml.
- Zawiera białko na bazie serwatki o wysokim stopniu hydrolizy.
- Bezresztkowa.

Przeznaczenie

Do stosowania jako jedyne źródło pożywienia u niemowląt od urodzenia i małych dzieci do osiągnięcia 18. miesiąca życia lub 9 kg masy ciała lub jako uzupełnienie codziennej diety niemowlęcia i dziecka.

NOTATKI

ZALECENIA LEKARZA



NOTATKI

Stosować pod nadzorem lekarza, po rozważeniu wszystkich możliwych sposobów żywienia, w tym karmienia piersią.

Infatrini Powder – żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w niedożywieniu związanym z chorobą i zaburzeniach wzrastania. **Infatrini** – żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w niedożywieniu związanym z chorobą i zaburzeniach wzrastania. **Infatrini Peptisorb** – żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Do postępowania dietetycznego w niedożywieniu związanym z chorobą i zaburzeniach wzrastania u niemowląt od urodzenia i małych dzieci z zaburzeniami wchłaniania i/lub trawienia.

Nutricia Polska Sp. z o.o.

ul. Bobrowiecka 8, 00-728 Warszawa

Serwis Konsumencki: **22 55 00 155** (opłata za połączenie zgodna z taryfą operatora)

Infolinia czynna od poniedziałku do piątku w godz. 9.00-17.00

www.pelnaporcjaopieki.pl

NUTRICIA
LIFE-TRANSFORMING NUTRITION

PEDS/FGRW/22/04/2022