

Week 2						
	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrydag	Naweeksdag
<b>Ontbyt</b>	<p>½ koppie gekookte hawermout      ½ k voltoommelk      100 ml jogurt (volroom, sonder vrugte – indien met vrugte, tel dit as 'n vrugteporsie ook)      1 medium vrug</p>	<p>Eieromelet van 1 eier, met 8 sampioene en 2 tamaties.      1 medium vrug</p>	<p>2 snye volgraan roosterbrood, 30g medium vet kaas      100 ml vetvrye jogurt      ½ k vars vrugteslaai</p>	<p>1/2 k hawermout pap      1/2 k melk      1 medium vrug</p>	<p>Frittata met 2 eiers, opgekapte sprietuie/uie, rooi soetrissie, grasuie, tamatie, vars koljander      100 ml jogurt      1 medium vrug</p>	<p>2 snye volgraan roosterbrood      1 eier      30g medium vet kaas tamatie      100 ml jogurt      1 medium vrug</p>
<b>Laat 4 – 5 ure verloop</b>						
<b>Middagte of Ligte Maaltyd</b>	<p>Italiaanse pasta [ maak dit met 1/3 k gaar pasta, uie, tamatie puree, vars basiliekruid blare, kersietamaties, 90g maer maalvleis. Strooi 1 t fyn parmasan bo-oor]</p> <p>Mengelslaai [Maak met tamatie, blaarslaai, komkommer, seldery, rooi soetrissie]</p>	<p>Mengelslaai [Met 4-6 snye tamatie, komkommer, halwe wortel gerasper of gesny]      1 medium vrug</p>	<p>1 medium gekookte aartappel gevul met opgehoopete eetlepels gegeurde vetvrye maaskaas en tuna      Mengelslaai met tamatie, blaarslaai, komkommer, seldery, rooi soetrissie</p>	<p>Oop toebroodjie met 2 snye volgraan brood      4-6 snye tamatie 30g kaas, blaarslaai, vars basiliekruid</p>	<p>Gerookte hoender pasta met ±120g hoenderborsie in stukkies gesny (1 borsie)      1 k geroosterde groente (tamatie, murgpampoentjies, uie, wortels, vars roosmaryn met 2 t olyf/canola/sonneblom olie )      1/3 k gaar pasta      1 medium vars vrug</p>	<p>Oop toebroodjie met 2 snye volgraan brood      2 opgehoopete eetlepel maaskaas, 1 sny ham, 4-6 snye tamatie 4-6 snye komkommer      1 medium vrug</p>

Laat 4 – 5 ure verloop						
<b>Aandete of Hoofmaa- ityd</b>	Geroosterde visfilet met ±120g stokvis/kingklip (2 handpalms) tiemie, swart peper, suurlemoen Roerbraai wortels, groenbone en rooisoetrissie met 2 t olyf/canola/sonneblom olie	Vas Vir die groep wat nie mag vas nie: Eet enige aandete van enige van die ander dae.	Salm (of tuna) slaai met [Maak met ±140g gerookte salm, slaablare en vars koljander, suurlemoensap, vars kruie, 1 opgehoopte eetlepel maaskaas]	120g (2-3) Frikadelle met ekstra maer maalvleis.  Koolslaai: gekapte kool, uie, wortels, 2 eetlepels slaaisous/mayonnaise.  3 skywe tamaties en komkommer volgens aptyt.	Tuna slaai: 1/2 blikkie tuna Blaarslaai, rooi uie, komkommer 4-6 snye tamatie 4-6 snye komkommer 1 eetlepel mayo gemeng met 1 eetlepel ongegeurde jogurt.	±120g vark fillet of bees fillet, Roerbraai uie, groenbone en sampioene met 2 t olyf/canola/sonneblom olie Mengelslaai met tamatie, blaarslaai, komkommer, uie, seldery, rooi soetrissie

Tee/Koffie: Jy kan 2-3 koppies tee (verkieslik rooibostees of groentee) drink na etes (met of sonder volroommelk, met of sonder versoeter, maar geen suiker)

As jy dors is, drink verkieslik water, andersins suikervrye koeldrank. Geen vrugtesap.

Geen suivel op halwe vasdae nie.