

## Week #8

|                                   | <b>Maandag</b>   | <b>Dinsdag</b>  | <b>Woensdag</b>  | <b>Donderdag</b>  | <b>Vrydag</b>   | <b>Naweeksdag</b>   |
|-----------------------------------|--|---|--|---|---|---|
| <b>Ontbyt</b>                     | <b>Vasdag</b><br>100 ml nie-vrugte<br>Jogurt en 'n vrug<br>Eier van jou keuse gaargemaak.<br>Begin met twee,<br>en skaal af soos jou vasregime vorder)   | <b>Vasdag</b><br>1 sny volgraan roosterbrood<br>Roereier met 1 eier (en een eierwit) en 50 ml melk.<br>Besprinkel met 1 e gerasperde laevet kaas.   | <b>Vasdag</b><br>100 ml nie-vrugte jogurt en 'n vrug<br>Eier van jou keuse gaargemaak. Begin met twee, en skaal af soos jou vasregime vorder)  | $\frac{1}{2}$ k gekookte hawermout pap (versoet met kunsmatige versoeter)<br>$\frac{1}{2}$ k melk   | 1 k volgraan ontbytvlokke<br>$\frac{1}{2}$ k vtvrye melk  | 1 sny volgraan roosterbrood<br>Roereier met 1 eier (en een eierwit) en 50 ml melk.<br>Besprinkel met 1 e gerasperde laevet kaas.                    |
|                                   | 1 medium vrug  | 1 medium vrug   | 1 medium vrug  | 1 medium vrug   | 1 medium vrug   | 1 medium vrug   |
| <b>Middagete of Ligte Maaltyd</b> | Groot hoender/tuna/vleis slaai met laevet slaaisous<br>Yoghurt of 'n glas melk kan hierby ingesluit word.<br>DAARNA EET JY NIE WEER TOT DIE VOLGENDE OGGEND ONTBYT NIE.<br>Drink water, onversoete koeldrank, swart koffie of tee en as die hongerpyne regtig knaag, maak 'n koppie Bovril/oxo of marmite sop. Iets warms stil | Tuna pita:<br>Gebruik 1 klein pita (15cm deursnee)<br><br>Maak 'n tuna slaai met $\frac{1}{2}$ blikkie tuna, 1 eetlepel mayonaise, 1 eetlepel ongegeurde yogurt, blaaislaai, uie, tamatie, komkommer. Geur na smaak (masala speserye of | Groot hoender/tuna/vleis slaai met laevet slaaisous<br>Yoghurt of 'n glas melk kan hierby ingesluit word.<br>DAARNA EET JY NIE WEER TOT DIE VOLGENDE OGGEND ONTBYT NIE.<br>Drink water, onversoete koeldrank, swart koffie of tee en as die hongerpyne regtig knaag, maak 'n koppie Bovril/oxo of marmite sop. Iets warms stil | Gevulde aartappel:<br>Gebruik 1 medium tot groot gebakte aartappel gevul met 1-2 opgehoopte eetlepels gegeurde vtvrye maaskaas Mengelslaai met tamatie, blaarslaai, komkommer, seldery, rooi soetrissie, spruite, | Groente pasta slaai:<br>Gebruik 2/3 koppies gaar pasta, panbraai wortels, spinasie blare, brokkoli, tamaties, aspersies, ertjies en kool met 'n bietjie balsalmiese asyn en 1 olie of asyn en olyfolie mengesl. | Broodrolletjie<br>Gebruik bruin brood rolletjie of 2 snye lae GI brood.<br>2 snytjies maer ham, bees of hoender met tamatie, blaarslaai, komkommer, |

|  |   |  |  |   |  |  |
|--|---|--|--|---|--|--|
|  | warms stil<br>hongerpyne baie<br>goed.  | Portugese<br>speserye is<br>heerlik)   |  | aspersies   | kaas) bo- oor.   |  |
|  |   |  |  |   |  |  |
| <b>Aandete<br/>of<br/>Hoofmaalt<br/>yd</b> | Wenk: As jy nie<br>by twee vasdae<br>kan hou nie, begin<br>met een. As jy<br>nie vooraf-<br>uitgehonger is of<br>diabetes nie, is<br>die ergste wat met<br>jou sal gebeur op<br>hierdie dae =<br>HONGER. Ons<br>ken nie honger nie<br>en dis goed om dit<br>elke dan en wan<br>te ervaar. Dit<br>word nie erger nie<br>– dis soos ‘n golf<br>wat breek, dit<br>gaan weg en mag<br>dalk weer<br>terugkom, maar<br>dit word nooit<br>erger nie. | Geroosterde<br>hoender:<br><br>Haal hoender<br>borsie se vel af.<br>Verf of spuit<br>met oliefolie of<br>canola olie.<br>Geur na smaak<br>met<br>hoenderspeser<br>ye en rooster in<br>‘n oondskottel<br>saam met uie,<br>sampieone,<br>broccoli en<br>rosa tamaties.<br><br>Maak ‘n vars<br>groen slaai of<br>koolslaai of met<br>met 1 eetlepel<br>mayonaise of<br>slaaisous<br>(gebruik ‘n<br>bietjie asyn, en<br>suurlemoen | Wenk: As jy nie by<br>twee vasdae kan hou<br>nie, begin met een.<br>As jy nie vooraf-<br>uitgehonger is of<br>diabetes nie, is die<br>ergste wat met jou sal<br>gebeur op hierdie dae<br>= HONGER. Ons<br>ken nie honger nie en<br>dis goed om dit elke<br>dan en wan te ervaar.<br>Dit word nie erger nie<br>– dis soos ‘n golf wat<br>breek, dit gaan weg<br>en mag dalk weer<br>terugkom, maar dit<br>word nooit erger nie. | Bees of vark<br>roerbraai:<br><br>Gebruik ±140g<br>maer vleis, 2 t<br>olyf/canola/sonn<br>ebлом оли ,uie,<br>rooi/groen<br>soetrissie,<br>murgpampoentji<br>es, brokkoli<br>groenbone/man<br>getout<br>(geur met kruie)<br>2 t BBQ sous | Salm (of tuna)<br>slaai<br><br>Gebruik ±140g<br>gerookte salm (2<br>handpalms)<br>Slaaiblare en vars<br>koljander, volgens<br>smaak<br>suurlemoen sap<br>en vars kruie<br>1 opgehoopete<br>eetlepel gegeurde<br>vetvrye maaskaas | Bees of lam<br>sosatie:<br><br>Gebruik (140g<br>maer bees filet of<br>maer skaap)<br>1 medium gebakte<br>aartappel in die skil<br>gegeur met knoffel<br>en ½ t sagte<br>margarine of 1 klein<br>mielie.<br><br>Slaai: koolslaai met<br>1 eetlepel laevet<br>mayonnaise |

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  | sap met 'n tikkie suiker of versoeter. |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|

Op 5 eetdae: Drink water as jy dors is, of dieetkoeldrank, of tee of koffie (met of sonder versoeter) en met of sonder melk.