### Założenia:

- Kalorie: 2100 kcal
- Białko: około 25-30% dziennej kaloryczności (525-630 kcal)
- Węglowodany: około 45-50% dziennej kaloryczności (945-1050 kcal)
- Tłuszcze: około 20-25% dziennej kaloryczności (420-525 kcal)

## Makroskładniki (w przybliżeniu):

- Białko: 130-155 g
- Węglowodany: 235-265 g
- Tłuszcze: 70-80 g

## Plan posiłków

### Posiłek 1: Śniadanie

- Owsianka z białkiem i owocami
  - o 60 g płatków owsianych
  - o 200 ml mleka (2%)
  - o 30 g białka w proszku (waniliowe lub czekoladowe)
  - o 1/2 banana
  - o 1 łyżeczka masła orzechowego
  - o 10 g nasion chia
  - o Cynamon do smaku

### Makro:

- Kalorie: ~450 kcal
- Białko: 35 g
- Węglowodany: 50 g
- Tłuszcze: 12 g

# Posiłek 2: Drugie Śniadanie

- Kanapki z jajkami i awokado
  - 2 jajka (ugotowane lub sadzone)
  - o 2 kromki chleba pełnoziarnistego
  - o 1/2 awokado
  - o 2 plastry wędzonego łososia (opcjonalnie)

Sól, pieprz, przyprawy do smaku

## Makro:

• Kalorie: ~400 kcal

Białko: 20 g

• Węglowodany: 35 g

• Tłuszcze: 24 g

### Posiłek 3: Obiad

- Kurczak z kaszą gryczaną i warzywami
  - o 150 g piersi z kurczaka (grillowane lub pieczone)
  - o 60 g kaszy gryczanej (suchej)
  - o 200 g brokułów
  - o 1 łyżka oliwy z oliwek (do smażenia lub do dressingów)
  - Sok z cytryny, czosnek, przyprawy (np. oregano, tymianek)

#### Makro:

• Kalorie: ~550 kcal

Białko: 45 g

• Węglowodany: 45 g

• Tłuszcze: 22 g

### Posiłek 4: Podwieczorek

- Sałatka z tuńczykiem
  - 1 puszka tuńczyka w sosie własnym (ok. 140 g)
  - o 100 g pomidora
  - o 50 g ogórka
  - o 1/2 papryki
  - 1 łyżka oliwy z oliwek
  - o 1 łyżeczka nasion słonecznika
  - o Sól, pieprz, oregano

### Makro:

• Kalorie: ~350 kcal

- Białko: 30 g
- Węglowodany: 15 g
- Tłuszcze: 20 g

# Posiłek 5: Kolacja

- Twaróg z warzywami i orzechami
  - o 150 g twarogu półtłustego
  - o 1/2 ogórka
  - o 1 pomidor
  - o 15 g orzechów włoskich
  - Sól, pieprz, zioła do smaku

#### Makro:

- Kalorie: ~300 kcal
- Białko: 25 g
- Węglowodany: 10 g
- Tłuszcze: 18 g

# Posiłek 6: Przekąska przed snem

- Jogurt grecki z migdałami
  - 150 g jogurtu greckiego (pełnotłusty)
  - o 10 g migdałów (lub innych orzechów)
  - 1 łyżeczka miodu (opcjonalnie)

#### Makro:

- Kalorie: ~300 kcal
- Białko: 20 g
- Węglowodany: 20 g
- Tłuszcze: 15 g

#### **Podsumowanie**

- Całkowita kaloryczność: ~2100 kcal
- Białko: 130-155 g

• Węglowodany: 235-265 g

• Tłuszcze: 70-80 g

# Uwagi:

- Białko: Posiłki zostały zaplanowane w taki sposób, aby zapewnić odpowiednią ilość białka dla regeneracji po treningach siłowych.
- Węglowodany: Są głównie złożone, pochodzące z owsianki, pełnoziarnistych produktów, warzyw i owoców, zapewniając stabilny poziom energii w ciągu dnia.
- Tłuszcze: Skupiono się na zdrowych źródłach tłuszczu, takich jak oliwa z oliwek, awokado, orzechy i nasiona.