Recept

Recept · 1 maaltijd · 200 g

Voedingswaardewijzer
29 november 2026

130 kcal per maaltijd · 65 kcal per 100 g

Energieverdeling: eiwit 23 en% · koolhydraten 51 en% (waarvan suikers 32) · vet 23 en% (waarvan verzadigd 15) · vezel 3 en%.

Ingrediënten

Voedingsmiddel	Hoeveelheid
Roggepap, dun, met roggevlokken en melk, met zout	200 g

Macronutriënten

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	en%	ADH per maaltijd	%
kJ (kJ)	548	274			7%
kcal (kcal)	130	65			7%
Eiwit (g)	7,4	3,7	22,8		13%
Koolhydraten (g)	16,4	8,2	50,5		6%
Suiker (g)	10,2	5,1	31,5		20%
Water (g)	186	93			12%
Vet (g)	3,4	1,7	23,2		4%
Cholesterol (mg)	13,3	6,6			4%
Vezels (g)	1,7	0,86	2,7		6%
Verzadigd (g)	2,2	1,1	15,3		10%
EOV (g)	0,78	0,39			1%
MOV (g)	0,19	0,09			1%
Omega 3 (g)	0,02	0,01			2%
Omega 6 (g)	0,15	0,07			2%
Omega 3 ALA (g)	0,02	0,01			2%
Omega 3 EPA+DHA (g)	0	0			0%

Vitaminen

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
B1 (mg)	0,10	0,05		9%
B2 (mg)	0,39	0,2		25%
B3 (mg)	2	1,0		12%
B6 (mg)	–	–		–
B12 (µg)	0,82	0,41		29%
C (mg)	2,3	1,1		3%
D (µg)	2,1	1		21%
E (mg)	0,11	0,06		1%
K (µg)	1,4	0,71		2%
A (µg)	25,2	12,6		
B11 / Foliumzuur (µg)	12,6	6,3		4%

Mineralen

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
Calcium (mg)	254	127		25%
Fosfor (mg)	223	112		41%
Magnesium (mg)	36,8	18,4		11%
Koper (mg)	0,08	0,04		8%
Jodium (µg)	57	28,5		38%

IJzer (mg)	0,55	0,27	5%
Selenium (µg)	6,3	3,2	9%
Zink (mg)	1,2	0,59	13%
Kalium (mg)	367	184	10%
Natrium (mg)	487	243	32%

Overig

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
Beta-caroteen (µg)	18,8	9,4		0%
Alfa-caroteen (µg)	–	–		–
Luteine (µg)	–	–		–
Zeaxanthine (µg)	–	–		–
Lycopeen (µg)	–	–		–
RAE (µg)	26,8	13,4		3%
Beta-cryptoxanthine (µg)	–	–		–

Details

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
K1 (µg)	–	–		
Eiwit plantaardig (g)	–	–		–
Eiwit dierlijk (g)	–	–		–
Stikstof (g)	1,2	0,59		
Polysacchariden (g)	6,2	3,1		
K2 (µg)	–	–		
Polyolen (g)	0	0		
Alcohol (g)	0	0		
Organische zuren (g)	0,41	0,21		
Som van vetzuren (g)	3,2	1,6		
Transvetten (g)	0,04	0,02		
EPA (g)	0	0		
C22:5 n-3 cis (DPA) (g)	–	–		
DHA (g)	0	0		
C21:5 n-3 cis (HPA) (g)	–	–		
Alfa-tocoferol (mg)	0,11	0,06		
Beta-tocoferol (mg)	–	–		
Gamma-tocoferol (mg)	–	–		
Delta-tocoferol (mg)	–	–		
fatty acid 4:0 (butyric acid) (g)	–	–		
fatty acid 6:0 (caproic acid) (g)	–	–		
fatty acid 8:0 (caprylic acid) (g)	–	–		
fatty acid 10:0 (capric acid) (g)	–	–		
fatty acid 24:2 n-6 cis,cis (g)	–	–		
C18:3n-3 trans (g)	–	–		
Eovz trans rest (g)	–	–		
Niet-geidentificeerde vetzuren (g)	–	–		
IJzer haem (mg)	–	–		
IJzer non-haem (mg)	–	–		
Retinol equivalenten (RE) (µg)	–	–		
Verz vetz rest (g)	–	–		

ADH-balk: aandeel van de dagelijkse referentiewaarde (Referentiewaarden 2026-08 (volwassen man, 70 kg)) per maaltijd; groen = streefwaarde, grijs = bovengrens of richtwaarde.

Berekend met de brontabel. – = bij geen enkel ingrediënt bepaald (telt niet als 0) · * = onvolledig, bij een of meer ingrediënten niet bepaald · en% = aandeel van de energie (eiwit en koolhydraten 4, vet 9, vezel 2, alcohol 7 kcal per gram). Verliezen door koken of bakken zijn niet meegerekend; de uitkomsten zijn indicatief. voedingswaardewijzer.nl