

Menu 11.03 – 17.03.2024r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (1), łatwostrawna (2), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (3), z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6), bogatobiałkowa (9), niskobiałkowa (10), bezmleczna (ML), *posiłki z programu “Dobry posiłek w szpitalu”

11.03.2024 PONIEDZIAŁEK

Śniadanie

Zupa ryżowa na mleku⁷ z cynamonem (50g/200 ml) (162 kcal)/ **6.** – ryż brązowy
Szynkówka drobiowa^{1,7,9,10} (58kcal) (30g)
Chleb żytni razowy¹ (114 kcal) (50g)/ **2./3.** – zamiast razowego graham¹
Masło⁷ (75 kcal) (10g)/ **3.** – zamiast masła serek Bieluch⁷ (20g) (25 kcal)
Papryka czerwona na sałacie (13 kcal) (60g)/ **2./3.** – Pomidor bez skórki
Herbata z rumianku (250ml)

II Śniadanie*

Kefir naturalny 360ml⁷ (148kcal) **10, ML-** jogurt wegański 200g⁶ (132kcal)

Zupa

Zupa wiśniowa z makaronem, zabiliana jogurtem^{1,7} (208 kcal) (300 ml)/ **10./ML.** – zamiast jogurtu zwykłego jogurt kokosowy⁸

II danie

Fasolka bo bretońska z mięsem z ud kurczaka z majerankiem (150g)
Ziemniaki puree z dodatkiem masła⁷ (200g)
Surówka z tartej marchewki z jabłkiem (120g) (610 kcal)
2./3. – zamiast fasolki gulasz z ud kurczaka z pomidorami (100g/60g) (497 kcal)/ **10.-** gulasz z ud kurczaka w sosie własnym (60g/60g)
Banan (120g) (117 kcal)
Kompot wielowocowy (100kcal)/ **6./10.** – bez cukru (80 kcal) (250 ml)
Mandarynka 1szt.*

Kolacja

Zapiekanka z kaszy gryczanej i warzyw, posypane serem⁷ (150g) (249 kcal)/ **ML.** - zamiast sera żółtego ser tofu⁶
Chleb graham¹ (117kcal) (50g)
Serek naturalny – Bieluch⁷ (38kcal) (30g)/ **ML.** – paprykarz szczeciński^{4,7,9,10} (30g) (54 kcal)
Rzodkiewka (11kcal) (30g)/ **2./3.** – pomidor bez skórki (30g)
Herbata czarna bez lub z cytryną (250ml)

II Kolacja*

Salatka z mozzarellą (mix sałat, pomidor, ogórek, oliwa) 70/30g⁷ (138kcal) **2-** w salacie pomidory bez skórki i zamiast ogórka więcej pomidorów **10, ML-** bez sera, więcej warzyw
Woda 250ml

ALERGENY :

1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4- ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne (arachidowe), 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne, 8 - orzechy, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki, 13 – łubin.

Menu 11.03 – 17.03.2024r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (1), łatwostrawna (2), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (3), z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6), bogatobiałkowa (9), niskobiałkowa (10), bezmleczna (ML), *posiłki z programu “Dobry posiłek w szpitalu”

12.03.2024 WTOREK

Śniadanie

Pasta z makreli z jajkiem i cebulką^{3,4,7} (60g) (146 kcal) / **2./3.** – Pasta z twarogiem⁷ i szczypiorkiem (60g) (72kcal) / **ML.** - Polędwica sopocka^{1,9,10} (75 kcal) (60g) (60g) / **10.** – pasta z twarogiem i szczypiorkiem (30g)
Bułka grahamka¹ (131kcal) (50g)
Bagietka krojona¹ (147 kcal) (50g) / **6.** – bagietka pełnoziarnista¹
Pomidor ze szczypiorkiem (60g) (12 kcal) / **2./3.** – pomidor bez skórki / **10.** – ogórek zielony
Herbata owocowa (250 ml)

II Śniadanie*

Wrap pszenny z szynką drobiową i warzywami (pomidor, papryka, sałata) 80g^{1,3,6,7,9} (121kcal) **2-** pomidor bez skórki, bez papryki **6-** wrap pełnoziarnisty **BM-** ser żółty⁷ zamiast wędliny
Woda 250ml

Zupa

Zupa marchewkowa z kaszą jęczmienną i natką pietruszki^{1,7,9} (301 kcal) (300 ml) / **ML/ 10.-** zamiast śmietany śmietana/jogurt roślinny^{6,8}

II danie

Drobiowe pulpety¹ (z kurczaka) w sosie jogurtowym^{1,7} (100g /60g) / **10/ ML.-** sos na jogurcie kokosowym⁸
Ziemniaki tłuczone z koperkiem (200g)
Surówka z kapusty pekińskiej, marchewki i kukurydzy na dressingu z oliwą (120g) (558 kcal) / **2./3.** – surówka z buraczków z jabłkiem i oliwą (120g) / **9.-** pulpety (130g) / **10.** – pulpety (60g)
Kompot malinowy (100kcal) / **6./10.** - bez cukru (80 kcal) (250 ml)
Banan 1szt.*

Kolacja

Bułka grahamka¹ (131kcal) (50g)
Bagietka krojona¹ (147 kcal) (50g) / **6.** – bagietka pełnoziarnista¹
Polędwica sopocka^{1,9,10} (60g) (75 kcal) / **9.-** polędwica (75 g) (88 kcal) / **10.-** polędwica (30g) (38 kcal)
Papryka kolorowa (60g) (18 kcal) / **2./3.** – pomidor bez skórki
Sałata (5g) (1 kcal)
Masło (20g) (150 kcal) / **3.-** zamiast masła serek Bieluch⁷ (20g) (25 kcal)
Herbata czarna bez lub z cytryną (250ml)

II Kolacja*

Jogurt pitny owocowy 330ml⁷ (264kcal) **6-** jogurt naturalny 200g⁷ (134kcal) **10, ML-** jogurt wegański 200g⁶ (132kcal)

ALERGENY :

1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4- ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne (arachidowe), 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne, 8 - orzechy, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki, 13 – łubin.

Menu 11.03 – 17.03.2024r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (1), łatwostrawna (2), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (3), z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6), bogatobiałkowa (9), niskobiałkowa (10), bezmleczna (ML), *posiłki z programu “Dobry posiłek w szpitalu”

13.03.2024 ŚRODA

Śniadanie

Jajecznica³ na maśle⁷ ze koperkiem (2 jajka, 100g) (215 kcal)/ **9.** - jajecznica z 3 jaj (275 kcal)/ **10.** – jajecznica z 1 jajka i 1 białka³ (155 kcal)
Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g)/ **6.** – zamiast pszenne graham¹
Chleb pełnoziarnisty¹ (93 kcal) (50g)
Masło ekstra⁷ (75kcal) (10g)/ **3.-** zamiast masła serek Bieluch⁷ (20g) (25 kcal)
Pomidor (11kcal) (60g)/ **2.3.** – bez skórki / **10.** – ogórek
Sałata (1 kcal) (5g)
Kawa zbożowa¹ z mlekiem⁷ (37kcal) / **3.** – mleko odtłuszczone / **10.** / **ML-** zamiast mleka napój roślinny^{6,8}

II Śniadanie*

Sok pomidorowy 200g (36kcal)

Zupa

Zupa brokułowa z ziemniakami^{7,9} (255 kcal) (300 ml) **2./3.** – zamiast śmietany jogurt⁷ / **ML.** / **10.-** zamiast śmietany jogurt roślinny^{6,8}

II danie

Smażony morszczuk⁴ w otrębowej panierce^{1,3}(130g)
Ziemniaki posypane koperkiem (200g)
Surówka z jabłka i marchewki z dodatkiem natki pietruszki (120g) (465 kcal)/**2./3.** –ryba pieczona w piekarniku zamiast smażenia na oleju (130g) / **9.-** morszczuk (150g)/ **10.-** morszczuk pieczony (80g)
Kompot wiśniowy (100kcal)/ **6./10.** - bez cukru (80 kcal) (250 ml)
Pomarańcza 1/2szt.*

Kolacja

Chleb pełnoziarnisty¹ (93kcal) (50g) / **2./3.** – zamiast pełnoziarnistego graham¹
Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g) / **6.** – zamiast pszenne graham¹
Masło ekstra⁷ (150kcal) (20g)
Dżem morelowy, niskosłodzony (47kcal) (30g)
Ser gouda⁷ (95kcal) (30g)/ **2./3.** - szynka z kurczaka^{1,9,10} (37kcal) (30g)/ **9.-** szynka z kurczaka (51 kcal) (45g)/ **10.** – szynka z kurczaka (15g)
Ogórek (E: 8kcal) (60g) / **2./3.** – tarta rzodkiewka
Herbata z rumianku (250ml)

II Kolacja*

Jogurt naturalny 200g⁷ (134kcal) **10,** **ML-** jogurt wegański 200g⁶ (132kcal)

ALERGENY :

1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4- ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne (arachidowe), 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne, 8 - orzechy, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki, 13 – łubin.

Menu 11.03 – 17.03.2024r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (1), łatwostrawna (2), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (3), z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6), bogatobiałkowa (9), niskobiałkowa (10), bezmleczna (ML), *posiłki z programu “Dobry posiłek w szpitalu”

14.03.2024 CZWARTEK

Śniadanie

Pasta twarogowa z czosnkiem⁷ (69kcal) (60g) / **2./3.** - **ML./10.** – zamiast twarogu i jogurtu ser tofu⁶ z jogurtem roślinnym^{6,8} (62 kcal)

Chleb graham¹ (116kcal) (50g)

Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g) / **6.** – zamiast pszenego razowy¹

Masło ekstra⁷ (150kcal) (20g)/ **3.** – 10g (75 kcal)/ **3.-** zamiast masła serek Bieluch⁷ (20g) (25 kcal)

Papryka kolorowa (11 kcal) (60g)/ **2./3.-** pomidor bez skórki / **10.-** ogórek zielony

Salata (1 kcal) (5g)

Herbata zielona (250ml)

II Śniadanie*

Jogurt pitny owocowy 330ml⁷ (264kcal) **6-** jogurt naturalny 200g⁷ (134kcal) **10, ML-** jogurt wegański 200g⁶ (132kcal)

Zupa

Zupa pieczarkowa z kaszą jęczmienną^{1,7,9} (295 kcal) (300ml)/ **2./3.** – zamiast pieczarek kalafior/ **10.** – zupa gotowana na wywarze jarskim, zabieleną jogurtem roślinnym^{6,8}

II danie

Gulasz drobiowy w sosie własnym¹ (100g/60g)

Ziemniaki z natką z pietruszki (200g)

Surówka z marchewki i pietruszki z dodatkiem oliwy (120 kcal) (472 kcal) /**9.** – mięso drobiowe (120g)/ **10.** – mięso drobiowe (60g)

Gruszka (120g) (70 kcal) / **2./3.** – pieczona z cynamonem

Kompot truskawkowy (100 kcal)/ **6./10** – bez cukru (80 kcal) (250 ml)

Banan 1szt.*

Kolacja

Ryż z wiśniami pod pierzynką (184kcal) (150g)/ **6.** – ryż brązowy, danie bez cukru

Szynkówka drobiowa^{1,7,9,10} (57kcal) (30g) /**9.** – szynkówka (45g)/**10.** – ser sojowy, tofu⁶ (30g) (46 kcal)

Masło⁷ (10g) (45 kcal)

Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g)/ **6.-** chleb razowy¹ /**10.** – sam graham

Pomidor (6 kcal) (30g)/ **2./3.** –bez skórki

Salata (1 kcal) (5g)

Herbata czarna bez lub z cytryną (250ml)

II Kolacja*

Chleb żytni na zakwasie 40g¹ + masło 5g⁷ + szynka z piersi kurczaka 15g^{1,6,9} + ogórek kiszony 10g (126kcal) **2-** chleb pszenny¹, liść sałaty

Woda 250ml

ALERGENY :

1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4- ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne (arachidowe), 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne, 8 - orzechy, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki, 13 – łubin.

Menu 11.03 – 17.03.2024r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (1), łatwostrawna (2), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (3), z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6), bogatobiałkowa (9), niskobiałkowa (10), bezmleczna (ML), *posiłki z programu “Dobry posiłek w szpitalu”

15.03.2024 PIĄTEK

Śniadanie

Zupa mleczna⁷ z makaronem typu nitki¹ (200ml /50g) (182 kcal)/**3.** – mleko odtłuszczone/ **10./ ML.--** zamiast mleka krowiego napój roślinny^{6,8}

Chleb graham¹ (114 kcal) (50g)

Ser żółty⁷ (30g) (98 kcal)/ **10.-** ser sojowy (45 g) (68 kcal)

Masło⁷ (75 kcal) (10g)/ **3.** – zamiast masła serek Bieluch⁷ (20g) (25 kcal)

Pomidor ze szczypiorkiem (7 kcal) (30g)/ **2./3.-** pomidor bez skórki

Salata (1kcal) (5g)

Herbata owocowa (250 ml)

II Śniadanie*

Salatka z jajkiem na twardo (mix sałat, pomidor, ogórek, oliwa) 70/50g⁷ (137kcal) **2-** w sałatce pomidory bez skórki i zamiast ogórka więcej pomidorów

Woda 250ml

Zupa

Jarska zupa grochowa z ziemniakami z dodatkiem oliwy i natki pietruszki⁹ (281 kcal)(300 ml) / **2./3./10.** – zamiast grochu zupa jarska na drobno krojonej fasolce szparagowej z ziemniakami⁹ (259 kcal) (300 ml)

II danie

Dorsz pieczony (120g) w warzywach (marchew, pietruszka, cebula) (120g)

Ziemniaki z koperkiem (200g)

/2.3.- bez cebuli/ **9.-** dorsz (150g)/ **10.-** dorsz (80g)

Kompot jabłkowy (100 kcal) (250 ml) / **6.** – bez cukru

Mandarynka 1szt.*

Kolacja

Twarożek na jogurcie z rzodkiewką i szczypiorkiem (60g /30g) (116 kcal) / **ML.** – pasta z tofu z jogurtem roślinnym^{6,8}, rzodkiewką i szczypiorkiem (60g / 30g) (60 kcal)

Chleb graham¹ (114kcal) (50g)

Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g)/ **6.–** zamiast pszenego graham¹

Masło⁷ (150kcal) (20g) / **3.** – zamiast masła serek Bieluch⁷ (20g) (25 kcal)

Ogórek kiszony (4kcal) (30g)/ **2./3.-** pomidor bez skórki/ **10.** – rzodkiewka zamiast ogórka

Herbata czarna bez lub z cytryną (250ml)

II Kolacja*

Kefir naturalny 360ml⁷ (148kcal) **10, ML-** jogurt wegański 200g⁶ (132kcal)

ALERGENY :

1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4- ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne (arachidowe), 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne, 8 - orzechy, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki, 13 – łubin.

Menu 11.03 – 17.03.2024r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (1), łatwostrawna (2), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (3), z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6), bogatobiałkowa (9), niskobiałkowa (10), bezmleczna (ML), *posiłki z programu “Dobry posiłek w szpitalu”

16.03.2024 SOBOTA

Śniadanie

Szynkówka drobiowa^{1,7,9,10} (115kcal) (60g) /9. – szynkówka (80g)/10. – ser sojowy, tofu⁶ (60g) (91 kcal)

Chleb pszenny¹ (129 kcal) (50g) / 6. – zamiast pszennego graham¹

Chleb żytni razowy¹ (114 kcal) (50g) / 2./3./10.- zamiast żytniego razowego graham¹

Masło⁷ (75kcal) (10g) / 3.- zamiast masła serek Bieluch⁷ (20g) (25 kcal)

Ogórek (8 kcal) (60g) / 2./3.- pomidor bez skórki

Salata (1kcal) (5g)

Kakao⁸ na mleku⁷, bez cukru (250 ml) (129 kcal) / 10./ML.- na mleku roślinnym^{6,8}

II Śniadanie*

Wrap pszenny z serem feta i warzywami (pomidor, papryka, sałata) 80g^{1,3,6,7,9} (149kcal) 2- pomidor bez skórki, bez papryki 6- wrap pełnoziarnisty ML- wędlina drobiowa^{1,6,9} zamiast sera

Woda 250ml

Zupa

Krupnik z kaszą jęczmienną^{1,9} (249 kcal) (300 ml) / 10. – zupa gotowana na wywarze jarskim

II danie

Gotowane pierogi ruskie^{1,7} z okrasą z cebulki (350g, ok. 6-7 sztuk) (527 kcal)/2./3. – bez okrasy z cebulki 6. – pierogi z mąki pełnoziarnistej

Surówka z kapusty białej, marchewki i koperku (120g) (66 kcal) / 2./3. – zamiast kapusty sałata zielona z oliwą

Kompot malinowy (100 kcal) / 6./10. – bez cukru (80 kcal) (250 ml)

Jabłko 1szt.*

Kolacja

Chleb żytni razowy¹ (114kcal) (50g) / 2./3./10. – zamiast razowego graham

Chleb graham¹ (116kcal) (50g)

Kiełbasa żywiecka (182kcal) (60g) / 2./3./ ML. – polędwica sopocka^{1,9,10} (60g) (75 kcal) / 9.-

polędwica (90 g), (113 kcal) / 10.- pasta z selera i pietruszki⁹ (164 kcal) (60g)

Masło ekstra⁷ (150kcal) (20g)

Pomidor ze szczypiorkiem (12 kcal) (60g) / 2./3.- pomidor bez skórki / 10. – tarta rzodkiewka (60g)

Salata (1kcal) (5g)

Herbata czarna bez lub z cytryną (250ml)

II Kolacja*

Jogurt naturalny 200g⁷ (134kcal) 10, ML- jogurt wegański 200g⁶ (132kcal)

ALERGENY :

1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4- ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne (arachidowe), 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne, 8 - orzechy, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki, 13 – łubin.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: podstawowa (1), łatwostrawna (2), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (3), z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6), bogatobiałkowa (9), niskobiałkowa (10), bezmleczna (ML), *posiłki z programu “Dobry posiłek w szpitalu”

17.03.2024 NIEDZIELA

Śniadanie

Salatka jarzynowa^{3,9} (233 kcal) (100g)/ **2./3./10.** – zamiast majonezu jogurt naturalny⁷
Chleb pszenny¹ (129 kcal) (50g)/ **6./10.** – zamiast psennego graham¹
Polędwica z indyka^{1,7,9,10} (30g) (32 kcal)/ **9.-** polędwica (45 g)/ **10.-** polędwica (15g) (16 kcal)
Papryka kolorowa (13 kcal) (40g) / **2./3.-** zamiast papryki pomidor bez skórki
Masło ekstra⁷ (20 kcal) (20g)/ **3.** – zamiast masła serek Bieluch⁷ (20g) (25 kcal)
Sałata (1 kcal) (5g)
Herbata czarna bez lub z cytryną (250ml)

II Śniadanie*

Sok pomidorowy 200g (36kcal)

Zupa

Rosół drobiowy z makaronem^{1,9} (254 kcal) (300ml)/ **10.** – zupa-krem z pieczonych warzyw korzeniowych z kurkumą⁹ (268 kcal)(300ml)

II danie

Tradycyjne kotlety mielone z łopatki (100g)
Ziemniaki puree z masłem i koperkiem⁷ (200g)
Surówka z ogórków kiszonych, jabłka i pora z dodatkiem oliwy (651 kcal)/ **2./3./10.** – surówka z pomidora, drobno posiekanego pora i natki pietruszki z dressingiem z jogurtu (120g) (48 kcal)/ **10.** – kotlety mielone (60g)
Kompot z owoców leśnych (100 kcal)/ **6./10.–** bez cukru (80 kcal) (250 ml)
Banan (120g) (117 kcal)
Pomarańcza 1/2szt.*

Kolacja

Chleb graham¹ (116kcal) (50g)
Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g)/ **6./10.** – zamiast psennego graham¹
Masło⁷ (75kcal) (10g)
Paprykarz szczeciński^{4,9,10} (30g) (54 kcal)
Ser gouda⁷ (95kcal) (30g)/ **2./3.** – ser twarogowy, chudy⁷ (29 kcal) (30g)/ **9.** – ser twarogowy (60g) / **10.** – ser twarogowy (15g)
Pomidor z cebulą (12 kcal) (60g)/ **2./3.** – pomidor bez skórki, zamiast cebuli natka pietruszki
Sałata (1kcal)(5g)
Herbata z dzikiej róży (250ml)

II Kolacja*

Jogurt pitny owocowy 330ml⁷ (264kcal) **6-** jogurt naturalny 200g⁷ (134kcal) **10, ML-** jogurt wegański 200g⁶ (132kcal)

ALERGENY :

1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4- ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne (arachidowe), 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne, 8 - orzechy, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki, 13 – łubin.