

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), bezmleczna (ML), *posiłki z programu "Dobry posiłek w szpitalu"

Poniedziałek 18.03.2024

Śniadanie

Płatki kukurydziane na mleku 30g/200ml⁷ (213kcal) **6./3.-** owsianka na mleku 200/40g (252kcal)^{1,7}

ML.- płatki kukurydziane na napoju sojowym 30g/200ml⁶ (17kcal)

Chleb żytni pełnoziarnisty¹ (93 kcal) (50g)/ **2.-** zamiast chleba pełnoziarnistego chleb pszenny¹ (147 kcal)

Filet z kurczaka w galarecie⁹ (30g) (17kcal) / **9.-** filet w galarecie (45g)

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

Papryka kolorowa (4 kcal) (50g) / **2./3.-** pomidor bez skórki

Herbata owocowa bez cukru (250ml) (1 kcal)

II Śniadanie*

Salatka z serem feta (mix sałat, pomidor, papryka, ogórek, oliwa, sok cytrynowy) 70/30g⁷ (139kcal)

2- salatka z mozzarellą (mix sałat, pomidor bez skórki, oliwa, sok cytrynowy) 70/30⁷ (138kcal) **ML-** bez sera, więcej warzyw

Woda 250ml

Obiad

Zupa gulaszowa z łopatką i ziemniakami 300ml⁹ (285 kcal)/ **2./3.-** zupa z mięsem drobiowym, bez papryki

Leczo z ciecierzycą, papryką, cukinią i pieczarkami (316 kcal) (350g)/ **2./3.-** leczo z kurczakiem duszonym, pomidorami, cukinią, bakłażanem i marchewką 250g (144 kcal)

Kasza jęczmienna 200g¹ (234kcal)

Jabłko (150 g) (75 kcal) / **2./3.-** jabłko pieczone

Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal)/ **6.-** bez cukru (60 kcal)

Banan 1szt.*

Kolacja:

Chleb graham¹ (116kcal) (50g)

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

Szynkówka drobiowa 30g^{1,6,9} (43kcal)/ **9.-** szynkówka 45 g

Ser Feta 30g⁷ (80kcal)/ **2./3.-** serek serwetkowy typu capri 30g⁷ (52kcal)/ **ML.** Szynka konserwowa^{1,7,9,10} (30g)

Pomidor z bazylią suszoną 60g (11kcal)/ **2./3.-** pomidor bez skórki 60g (10kcal)

Masło 20g⁷ (144kcal)/ **3.-** zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)

Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

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 18-24.03.03.2024r.

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), bezmleczna (ML), *posiłki z programu "Dobry posiłek w szpitalu"

Wtorek 19.03.2024

Śniadanie

Salatka jarzynowa^{3,9} (233 kcal) (100g)/ **2./3.** – zamiast majonezu jogurt naturalny⁷
Kiełbasa krakowska^{1,9,10} (30g) (93 kcal)/ **2./3./6.** – szynka z kurczaka^{1,9,10} (37kcal) (30g)
Bagietka krojona¹ (294 kcal) (100g)/ **6.** – bagietka pełnoziarnista¹
Pomidor na liściu sałaty 60g (12kcal)/ **2./3.** – pomidor bez skórki na liściu sałaty 60g (12kcal)
Masło 20g⁷ (144kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Herbata ziołowa 250 ml (1 kcal)

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
Woda 250ml

Obiad

Krupnik z kaszą jęczmienną^{1,9} (249 kcal) (300 ml)
Szyneł wieprzowy panierowany 120g^{1,3} (285kcal) (w tym 100g mięsa)/ **2./3.** – schab duszony w sosie własnym 150g (w tym 100g mięsa)¹ (228kcal)/ **9.** – schab 130g
Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal)
Surówka z kapusty, kukurydzy i papryki 120g (75kcal) / **2./3.** – zamiast surówki z kapusty tarty seler⁹ z jabłkiem (120g)
Kompot jabłkowy 250ml (80kcal)/ **6.** – bez cukru (60 kcal)
Jabłko 1szt.*

Kolacja

Ryba po grecku na ciepło 150g^{4,9} (w tym 70g ryby) (151kcal)
Szynek drobiowy^{1,7,9,10} (58kcal) (30g)/ **9.** – szynkówka 45g
Bułka grahamka¹ (131kcal) (50g)
Bagietka krojona¹ (147 kcal) (50g)/ **6.** – bagietka pełnoziarnista¹
Rzodkiewka (30g) (5 kcal) / **2./3.** - tarta
Masło 20g⁷ (144kcal)/ **3.** - zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

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 18-24.03.03.2024r.

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), bezmleczna (ML), *posiłki z programu "Dobry posiłek w szpitalu"

Środa 20.03.2024

Śniadanie

Płatki owsiane z siemieniem lnianym na mleku 40/200g⁷ (279kcal) **ML**. - na napoju sojowym 40/200g⁶ (232kcal)
Chleb pszenny 50g¹ (129kcal) /**6**. – chleb razowy 50g (114kcal)¹ zamiast pszennego
Szynka Gotowana 30g^{1,6,9} (32kcal)/ **9**.- szynka 45g
Papryka kolorowa 60g (17kcal) / **2./3**. – pomidor bez skórki 60g
Masło 10g⁷ (72kcal)/ **3**. – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Herbata zielona 250ml (1 kcal)

II Śniadanie*

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

Obiad

Zupa kalafiorowo – koperkowa z kaszą manną 300ml (215kcal)^{1,7,9} / **ML**. – zabieleny jogurtem roślinnym^{6,8}
Pierś z kurczaka w sezamie 130g (w tym 100g mięsa) (307kcal)^{3,11} / **2./3**. – pierś pieczona bez panierki 100g (94kcal)/ **9**. – pierś 130g
Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal)
Surówka z pora i marchwi 120g (56kcal)/ **2./3**. – surówka z marchwi i natki pietruszki z olejem rzepakowym 120g (59kcal)
Gruszka (120g) (70 kcal)
Kompot wiśniowy 250ml (80kcal)/ **6**. – bez cukru (60 kcal)
Pomarańcza 1/2szt.*

Kolacja:

Galareta drobiowa z kukurydzą i groszkiem 150g (197 kcal)/ **2./3**. – bez groszku i kukurydzy, z marchewką i selerem
Chleb graham¹ (116kcal) (50g)/ **9**.- galareta 170g
Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g) / **6**. – zamiast pszennego razowy¹
Pomidor na sałacie 60g (12 kcal)/ **2./3**. – pomidor bez skórki 60g (12 kcal)
Masło 20g⁷ (144 kcal)/ **3**. – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

II Kolacja*

Jogurt pitny owocowy 170ml⁷ (107kcal) **6**- 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 18-24.03.03.2024r.

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), bezmleczna (ML), *posiłki z programu "Dobry posiłek w szpitalu"

Czwartek 21.03.2024

Śniadanie

Jogurt naturalny (opakowanie jednostkowe) 100g⁷ (60kcal)/ **ML**.- jogurt sojowy 100g⁶ (66kcal)
Pierś Miodowa 60g^{1,6,9} (86kcal) / **9**.- pierś 75g
Ogórek ze szczypiorkiem 50g (6kcal)/ **2./3**.- pomidor bez skórki 50g
Chleb pełnoziarnisty¹ (93kcal) (50g) / **2./3**.- zamiast pełnoziarnistego graham¹
Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g) / **6**.- zamiast pszennego graham¹
Masło 20g⁷ (144kcal)/ **3**.- zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Herbata z rumianku 250ml (1 kcal)

II Śniadanie*

Sok pomidorowy 200g (36kcal)

Obiad

Żurek staropolski z kielbasą 300ml^{1,7,9} (397kcal)/ **2./3**.- zupa jarzynowa 300ml⁹ (98kcal)/ **ML**.-
zabielany jogurtem roślinnym^{6,8}
Kotlety pożarskie 120g^{1,3,9} (338kcal)/ **9**.- kotlet (150g)
Ziemniaki 200g (154kcal)
Surówka z kapusty pekińskiej 120g^{1,7} (65 kcal)/ **2./3**.- surówka z marchewki, jabłka i pietruszki
skropiona olejem 120g (93kcal)
Kompot jabłkowy 250ml (80kcal)/ **6**.- bez cukru (60 kcal)
Jabłko 1szt.*

Kolacja:

Salatka z selerem konserwowym, szynką drobiową, jajkiem, ananasem, kukurydzą i koperkiem
150g^{1,3,6,7,9,10} (162 kcal) **2./3**.- z selerem naciowym siekanym, bez kukurydzy/ **6**.- bez ananasa i
kukurydzy
Pasta twarogowa ze słodką papryką⁷ (30g) (33 kcal)/ **ML**.- pasta na serze sojowym i jogurcie
sojowym⁶ (30g) (49 kcal)
Chleb pełnoziarnisty¹ (93kcal) (50g) / **2./3**.- zamiast pełnoziarnistego graham¹
Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g) / **6**.- zamiast pszennego graham¹
Masło 20g⁷ (144kcal)/ **3**.- zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Pomidor 50g (10kcal)/ **2./3**.- pomidor bez skórki 30g (7kcal)
Herbata owocowa 250ml (1 kcal)

II Kolacja*

Jogurt pitny owocowy 170ml⁷ (107kcal) **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 18-24.03.03.2024r.

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), bezmleczna (ML), *posiłki z programu "Dobry posiłek w szpitalu"

Piątek 22.03.2024

Śniadanie

Owsianka z prażonymi jabłkami i cynamonem na mleku 50g/40g/200ml (264kcal)⁷ /ML. - na napoju sojowym (269kcal)⁶

Ser Gouda 60g⁷ (188kcal) **2./3.**- ser twarogowy chudy 60g⁷ (80kcal) **ML.**- tofu⁶ 60g (92 kcal)

Papryka 60g (16kcal) / **2./3.**- pomidor bez skórki 60g (11 kcal)

Chleb pszenny 50g¹ (129kcal) / **6.** – chleb razowy 50g (114kcal)¹ zamiast pszennego

Masło 10g⁷ (75kcal) / **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)

Salata (1 kcal) (5 g)

Herbata z rumianku 250ml (1 kcal)

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

Obiad

Jarska zupa fasolowa z ziemniakami z dodatkiem oliwy i natki pietruszki⁹ (281 kcal)(300 ml) / **2./3./6.**– zamiast fasoli zupa jarska na drobno krojonej fasolce szparagowej z ziemniakami⁹ (300 ml)

Panierowana miruna skropiona cytryną 140g^{1,3,4} (217kcal) / **2./3./6.**– pieczona bez panierki 120g⁴ (107kcal) / **9.**- bez panierki / ryba (150g)

Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal)

Surówka z jabłka, pora i ogórka kiszzonego-120g (32kcal) / **2./3.**– surówka z sałaty i pomidorów na oliwie 120g (53kcal)

Kompot wielowocowy 250ml (80kcal) / **6.** – bez cukru (60 kcal)

Pomarańcza 1/2szt.*

Kolacja:

Serek twarogowy 60g⁷ ze szczypiorkiem (104 kcal) / **ML.** - ser wegański 60g^{1,6,10}(176 kcal)

Masło 20g⁷ (144kcal) / **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)

Chleb graham¹ (116kcal) (50g)

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

Pomidor ze szczypiorkiem na liściu sałaty (12 kcal) / **2./3.** – bez skórki

Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

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 18-24.03.03.2024r.

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), bezmleczna (ML), *posiłki z programu "Dobry posiłek w szpitalu"

Sobota 23.03.2024

Śniadanie

Jajko z sosem tatarskim 1szt./20g^{1,3,7,10} (120kcal) /2./3.- jajko w sosie koperkowym 1szt./20g^{3,7} (110kcal) / 9. - jajka 1,5 szt.
Szynek drobiowa 30g^{1,6,9} (43kcal)
Chleb graham¹ (116kcal) (50g)
Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g) / 6. – zamiast pszennej razowej¹
Masło 20g⁷ (144kcal) / 3. – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Pomidor 60g (11kcal) 2./3.. – pomidor bez skórki 60g (11kcal)
Herbata zielona 250ml (1 kcal)

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

Obiad

Barszcz czerwony 300ml (101 kcal)⁹
Sztuka mięsa wieprzowego (łopatka) duszona w sosie pieczeniowym 160g (w tym 100g mięsa) (187kcal)/ 2./3. – zamiast łopatki pierś z indyka (100g) (98 kcal)/ 9. –mięso 130g
Kopytka domowe 200g^{1,3,7} (294kcal)/ 6. - na mące pełnoziarnistej
Czerwona kapusta na ciepło 120g⁷ (66kcal)/ 2./3. – marchewka na ciepło 120g (50kcal)
Kompot wielowocowy 250ml (80kcal)/ 6. – bez cukru (60 kcal)
Jabłko (150g) (75 kcal)/ 2./3. – jabłko pieczone z cynamonem
Banan 1szt.*

Kolacja:

Serek grani 100g⁷ (117kcal)/ ML- tofu 60g⁶ (42kcal)/ 9. – serek grani 120g
Pomidor ze szczypiorkiem 60g (10kcal)/ 2./3. – pomidor bez skórki 60g
Masło 20g⁷ (144kcal)/ 3. – masło⁷ (10g) (75 kcal)
Chleb graham¹ (116kcal) (50g)
Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g) / 6. – zamiast pszennej razowej¹
Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

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 18-24.03.03.2024r.

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), bezmleczna (ML), *posiłki z programu "Dobry posiłek w szpitalu"

Niedziela 24.03.2024

Śniadanie

Kiełbasa z indyka, gotowana^{1,9,10} (196kcal) (100g)/ **9.** - kiełbasa 120g
Do wyboru: musztarda 10g^{3,6,7,9,11} (16kcal) i/lub ketchup 10g^{1,9} (10kcal)/ **2./3.** – bez musztardy i ketchupu
Rzodkiewka ze szczypiorem i jogurtem 50g⁷ (13kcal)/ **ML.**- na jogurcie sojowym⁶
Chleb graham¹ (116kcal) (50g)
Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g) / **6.** – zamiast pszennej razowej¹
Masło 20g⁷ (144kcal)/ D.NCHOL. – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Kawa inka na mleku 250ml^{1,7} (200kcal)/ **ML.**- na napoju owsianym 250ml¹ (190kcal)/ **6.** – bez cukru

II Śniadanie*

Sok pomidorowy 200g (36kcal)

Obiad

Rosół z makaronem i pietruszką 100g/200ml^{1,3,9} (260kcal)
Filet z kurczaka w delikatnych przyprawach 100g (98kcal)/ **9.** – filet (130g)
Ziemniaki 200g (154kcal)
Surówka meksykańska (kapusta, marchewka, por) z fasolą konserwową na oliwie 120g (105 kcal)/ **2./3.** – bez fasoli, zamiast kapusty sałata z tartą marchewką i szczypiorkiem (65 kcal)
Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)/ **6.** – bez cukru (60 kcal)
Jabłko 1szt.*

Kolacja:

Szynka wieprzowa 30g^{1,6,7,9,10} (52kcal)/ **9.** – szynka 45g
Ser Tylżycki 30g⁷ (94kcal) / **6.**– ser wegański 30g^{1,6,10} (88kcal)
Chleb graham¹ (116kcal) (50g)
Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g) / **6.** – zamiast pszennej razowej¹
Pomidor 60g (11 kcal)/ **2./3.**– pomidor bez skórki 60g (11 kcal)
Masło 20g⁷ (144kcal)/ **3.**- zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Sałata (1 kcal) (5g)
Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

II Kolacja*

Jogurt pitny owocowy 170ml⁷ (107kcal) **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.