

Menu 6-12.05.2024r.

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"

Poniedziałek 06.05.2024

Śniadanie

Jaglanka na ciepło z bananem i truskawkami (70g/30g/30g)(122 kcal)
Chleb pełnoziarnisty¹ (50g)(93kcal) / **2.** – zamiast pełnoziarnistego graham¹
Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)/ **6./3.** – zamiast pszennego graham¹
Masło 20g⁷ (150kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Ogonówka^{1,6,9} (30g) (42kcal)/ **9.** – ogonówka 45g
Ogórek (20g) (3kcal) /**2.** – pomidor bez skórki 20g (5kcal)
Pomidor (30g) (5kcal) / **2.** – pomidor bez skórki 30g
Sałata (5g) (1kcal)
Herbata owocowa 250ml (1 kcal)

II Śniadanie*

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

Obiad

Kalafiorowa z ziemniakami^{7,9} 300ml (180kcal)
Kotlet mielony z łopatki wieprzowej¹ (135g, w tym 100g mięsa)(363kcal)
Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal)
Surówka z czerwonej kapusty 120g (51kcal) / **2.** – surówka z tartej marchwi z oliwą i natką pietruszki 120g (43kcal)
Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal)/ **6./3.** – bez cukru (60 kcal)
Jabłko 1szt.*

Kolacja

Dietetyczne leczy z kiełbasą drobiową.^{3,6,7,9,10,11} (250g) (188kcal)
Chleb graham¹ (50g)(116kcal)
Masło 10g⁷ (144kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Kiełbasa krakowska sucha ^{3,6,7,9,10,11} 30g (93kcal)/ **9.** – kiełbasa krakowska 45g
Pomidor (20g) (3kcal) /**2.** – pomidor bez skórki 20g
Sałata (5g) (1kcal)
Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

II Kolacja*

Kefir naturalny 360ml⁷ (148kcal) **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 6-12.05.2024r.

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 07.05.2024

Śniadanie

Pasta jajeczna ze szczypiorkiem^{3,7} (60g)(76kcal) / **ML**. - jogurt sojowy⁶ zamiast serka śmietankowego
Bułka grahamka¹ (90g)(235kcal)
Chleb pszenny¹ (35g)(90kcal)/ **6./3.** – zamiast pszennego graham¹
Masło 20g⁷ (150kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal) Sałata 5g (1kcal)
Szynka delikatna^{3,6,7,9,10,11} (30g) (29 kcal)/ **9.** – szynka delikatna 45g
Pomidor 30g (5 kcal) / **2.** – pomidor bez skórki 30g (7kcal)
Ogórek 20g (3kcal) / **2.** – pomidor bez skórki 20g (5kcal)
Herbata z rumianku 250ml (1 kcal)

II Śniadanie*

Jogurt pitny owocowy 170ml⁷ (107kcal) **6-** jogurt naturalny 200g⁷ (134kcal) **ML-** jogurt wegański 200g⁶ (132kcal)

Obiad

Węgierska zupa z cieciorą i kiełbasą 300ml^{3,6,7,9,10,11} (212 kcal)/ **2./3.** – zupa z filetem z kurczaka 100g, bez cieciorki i cebuli
Gulasz drobiowy z cukinią (350g w tym 100g mięsa) (255kcal)
Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal)
Surówka z tartej marchewki z nutą pomarańczy i oliwą z oliwek 130g (69kcal)
Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)/ **6./3.** – bez cukru (60 kcal)
Kiwi 130g (61kcal)
Pomarańcza 1/2szt.*

Kolacja

Chleb pełnoziarnisty¹ (50g)(93kcal) / **2.** – zamiast pełnoziarnistego graham¹
Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)/ **6./3.** – zamiast pszennego chleb razowy¹
Masło 20g⁷ (150kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Serek śmietankowy⁷ (30g)(71kcal)/ **ML.** – ser wegański⁶ 30g
Połędwica sopocka^{1,6,9} 30g (25kcal)/ **9.** – połędwica 45g
Pomidor (50g)(9kcal) / **2.** – pomidor bez skórki 50g
Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

II Kolacja*

Chleb żytni bez drożdży 40g¹⁺ pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 40g⁷ (229kcal) **2-** chleb pszenny¹ **ML-** z szynką drobiową i ogórkiem^{1,6,9}
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 6-12.05.2024r.

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 08.05.2024

Śniadanie

Salatka z pomidorami, mozzarellą i oliwkami ⁷ (145g)(184kcal)/ **2.** – pomidor bez skórki /**ML.** – zamiast mozzarelli ser wegański⁶

Chleb pełnoziarnisty¹ (50g)(93kcal) / **2.** – zamiast pełnoziarnistego graham¹

Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)/**6./3.** – zamiast pszennego razowy¹

Masło 20g⁷ (150kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)

Wędzonka Krotoszyńska ^{1,3,6,7,9,10,11} (30g) (26kcal)/ **9.** – Wędzonka 45g

Salata 5g (1kcal)

Ogórek 30g (4 kcal) / **2.** – pomidor bez skórki 30g

Herbata zielona 250ml (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

Zupa jarzynowa z fasolką szparagową^{1,7,9} 300 ml (166kcal) /**ML.** – zabieleną śmietaną sojową⁸

Eskalopki wieprzowe duszone w sosie musztardowym^{1,3,10} (180g, w tym 100g mięsa)(324kcal/ **ML.** – śmietana sojowa⁶ zamiast zwykłej

Kasza gryczana 200g (184kcal) / **2.** – kasza kuskus ¹200g

Surówka z kapusty pekińskiej z papryką i ogórkiem kiszonym⁷ 120g (31kcal) / **2.** - Surówka z selerem, jabłkiem i jogurtem^{7,9} 120g (48kcal) / **ML.** – jogurt kokosowy zamiast naturalnego

Kompot malinowy 250ml (80kcal)/ **6./3.** – bez cukru (60 kcal)

Banan 1szt.*

Kolacja

Śledzie w sosie tatarskim^{3,4,7} (220g, w tym 80g śledzia)(291kcal)/ **2.** – zamiast śledzia dorsz pieczony⁴, bez kaparów /**ML.** – zamiast śmietany zwykłej śmietana sojowa⁶

Ogonówka.^{6,9} 30g (42kcal)

Chleb graham¹ (50g)(116kcal)

Masło 10g⁷ (144kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)

Pomidor (50g) (9kcal) /**2.** – pomidor bez skórki 30g (6kcal)

Salata 5g (1kcal)

Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

II Kolacja*

Jogurt naturalny 200g⁷ (134kcal) **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 6-12.05.2024r.

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 09.05.2024

Śniadanie

Płatki owsiane na mleku z pokrojonym bananem^{1,7} 40g/150ml/30g (250kcal) /**ML**- na mleku roślinnym^{6,8} (50g/200 ml) (239 kcal)
Chleb żytni pełnoziarnisty¹ (50g)(93 kcal) / **2.** – zamiast chleba pełnoziarnistego chleb pszenny¹ (147 kcal)
Masło⁷ (10g)(75kcal) / **3.-** zamiast masła serek Bieluch⁷ (20g) (25 kcal)
Sałata 5g (1kcal)
Kiełbasa żywiecka^{3,6,7,9,10,11} 30g (91kcal)/ **9.** – kiełbasa żywiecka 45g
Ogórek 50g (7kcal)
Herbata owocowa 250ml (1 kcal)

II Śniadanie*

Jogurt pitny owocowy 170ml⁷ (107kcal) **6-** jogurt naturalny 200g⁷ (134kcal) **ML-** jogurt wegański 200g⁶ (132kcal)

Obiad

Zupa jarzynowa z kaszą jęczmienną^{1,7,9} (300 ml) (218 kcal) /**ML.** – zabelana śmietaną sojową⁸
Łazanki z kapustą kiszoną i kiełbasą drobiową^{1 3,6,7,9,10,11} (405g)(334kcal) / **6./3** –makaron pełnoziarnisty zamiast zwykłego / **2.** – makaron w sosie pomidorowym z kiełbasą i pieczarkami¹
Jabłko 130g (65kcal)/ **2.** – Jabłko pieczone 130g
Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal)/ **6./3.** – bez cukru (60 kcal)
Pomarańcza 1/2szt.*

Kolacja

Serek wiejski ¹ (150g) ze szczypiorkiem (5g) / **ML.** – tofu ⁶ 120g /**9.** – Serek wiejski¹ 200g Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)
Chleb żytni pełnoziarnisty¹ (50g)(93 kcal) / **2.** – zamiast chleba pełnoziarnistego chleb pszenny¹ (147 kcal)
Masło⁷ 20g (150 kcal)
Salceson ^{3,6,7,9,10,11} (30g) (97kcal) / **2./ 3.** - Szynka z indyka ^{1,6,9} 30g (25kcal)/
Papryka czerwona drobno pokrojona (50g)(16kcal) / **2.** – pomidor bez skórki 50g
Sałata (1 kcal) (5 g)
Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

II Kolacja*

Sok pomidorowy 200g (36kcal)

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 6-12.05.2024r.

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 10.05.2024

Śniadanie

Salatka jarzynowa^{3,7,10} 100g (84kcal) (z jarzyn gotowanych do sałatki, nie z rosółu) / **ML.** – jogurt sojowy⁶ zamiast naturalnego
Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)
Chleb żytni pełnoziarnisty¹ (50g)(93 kcal) / **2.** – zamiast chleba pełnoziarnistego chleb pszenny¹ (147 kcal)
Masło⁷ 20g (150 kcal)
Serek śmietankowy⁷ 30g(71kcal) / **ML.** – serek wegański⁶ 30g
Sałata (1 kcal) (5 g)
Herbata czarna z cytryną 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

Botwinka z jajkiem^{3,7,9} 300ml (181 kcal) / **ML.** – zabieleny jogurtem roślinnym^{6,8}
Koperkowy dorsz pieczony w piecu konwekcyjnym⁴ (135g, w tym 100g ryby)(134kcal) /**9.** – dorsz⁴ 150g
Ziemniaki pieczone posypane koperkiem 200g (186kcal)
Surówka z sałaty lodowej z rzodkiewką i kukurydzą ⁷ (120g) (43kcal) / **2.** – Surówka z sałaty lodowej z rzodkiewką, oliwą i koperkiem (120g) (62kcal)
Kompot jabłkowy 250ml (80kcal)/ **6./3.** – bez cukru (60 kcal)
Banan 1szt.*

Kolacja

Cukiniowe placki z piekarnika^{1,3,7} 250g (238kcal)/ **ML.** – na mleku owsianym¹
Chleb pełnoziarnisty¹ (50g)(93kcal) / **2.** – zamiast pełnoziarnistego graham¹
Masło 10g⁷ (75kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (15g) (19 kcal)
Ser Gouda⁷ (30g) (95kcal) / **ML.** – ser wegański⁶ (30g)
Pomidor (50g) (9kcal) / **2.** – pomidor bez skórki (50g)
Sałata (5g) (1kcal)
Kakao naturalne na mleku 230ml^{1,7} (154kcal)/**ML.**- na napoju owsianym 230ml¹ (190kcal)/**6./3.** – bez cukru

II Kolacja*

Kefir naturalny 360ml⁷ (148kcal) **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 6-12.05.2024r.

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 11.05.2024

Śniadanie

Serek homogenizowany⁷ 150g (170kcal) / **ML**. – jogurt sojowy⁶ 150g / **6**.– serek wiejski⁷ 100g
Chleb pszenny¹ (50g)(129 kcal)
Chleb żytni pełnoziarnisty¹ (50g)(93kcal)/**6/3**. – zamiast pszennego chleb razowy¹
Masło 20g⁷ (150kcal)/ **3**. – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Pieczeń z karkówki^{1,6,9} (30g)(68kcal) / **9**. – Pieczeń z karkówki 45g
Sałata 5g (1 kcal)
Pomidor 20g (3kcal) / **2**. – pomidor bez skórki 30g
Tarta rzodkiewka 30g (5kcal)
Herbata z rumianku 250ml

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

Żurek z białą kielbasą^{1, 3,6,7,9,10,11} 300ml (243kcal) / **2**. – Zupa brokułowa^{7,9} (300ml) (125 kcal)
Strogonow ze schabu^{7,10} (350g, w tym 100g mięsa) (274kcal) / **ML**. – śmietana sojowa⁸ zamiast zwykłej
Kasza jęczmienna pęczak 200g (226kcal)/ **2**.– kasza kuskus¹ 200g (234kcal)
Kiwi 130g (78kcal)
Kompot malinowy 250ml (80kcal)/ **6/3**. – bez cukru (60 kcal)
Pomarańcza 1/2szt.*

Kolacja

Wiosenne pomidory z cebulką i fetą⁷ 310g (131 kcal) / **2**. – pomidor bez skórki, bez cebuli / **ML**. – tofu wędzone⁶ zamiast fety, jogurt sojowy⁶ zamiast zwykłego
Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)
Chleb żytni pełnoziarnisty¹ (50g)(93 kcal) / **2**. – zamiast chleba pełnoziarnistego chleb pszenny¹ (147 kcal)
Masło⁷ 20g (150kcal)
Szynka delikatna^{3,6,7,9,10,11} (30g) (37kcal)/ **9**. – szynka 45g
Tarta rzodkiewka 20g (4kcal)
Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

II Kolacja*

Jogurt naturalny 200g⁷ (134kcal) **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 6-12.05.2024r.

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 12.05.2024

Śniadanie

Parówki gotowane^{3,6,7,9,10,11} 80g/ **9**. – 100g
Chleb pełnoziarnisty¹ (50g)(93kcal) / **2**. – zamiast pełnoziarnistego graham¹
Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)/ **6./3**. – zamiast pszenego graham¹
Masło 20g⁷ (150kcal)/ **3**. – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Do wyboru: musztarda 10g^{3,6,7,9,11} (16kcal) i/lub ketchup 10g^{1,9} (10kcal)/ **2**. – bez musztardy i ketchupu
Serek typu Capresi ⁷ (30g)(57kcal) / **ML**. - ser wegański⁶ 30g
Pomidor 50g (9kcal) /**2**. – pomidor bez skórki 30g
Kawa inka na mleku 250ml^{1,7} (200kcal)/**ML**.- na napoju owsianym 250ml¹ (190kcal)/**6./3**. – bez cukru

II Śniadanie*

Sok pomidorowy 200g (36kcal)

Obiad

Rosół z makaronem 90g/210ml^{1,3,9} (230kcal)
Filet z udka pieczony w ziołowej marynacie (100g)(169kcal)
Ziemniaki pieczone posypane koperkiem 200g (186kcal)
Mizeria⁷ 120g / **ML**. – jogurt kokosowy zamiast naturalnego / **2**. – Sałata zielona z jogurtem⁷ (60/15g)
Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)/ **6./3**. – bez cukru (60 kcal)
Jabłko 1szt.*

Kolacja

Chleb pełnoziarnisty¹ (50g)(93kcal) / **2**. – zamiast pełnoziarnistego graham¹
Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)/**6./3**. – zamiast pszenego chleb razowy¹
Masło 20g⁷ (150kcal)/ **3**. – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Ser tyłżycki⁷ (30g)(101kcal)/ **ML**. – ser wegański⁶ 30g
Polędwica sopocka^{1,6,9} 30g (25kcal)/ **9**. – polędwica 45g
Papryka czerwona pokrojona 50g (16kcal) / **2**. – pomidor bez skórki 30g
Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

II Kolacja*

Jogurt pitny owocowy 170ml⁷ (107kcal) **6**- jogurt naturalny 200g⁷ (134kcal) **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.