

Menu 10- 16.06.2024r.

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)

Poniedziałek 10.06.2024

Śniadanie

Kasza manna na mleku z bananem, truskawkami i orzechami włoskimi^{1,7,8} 40g/200ml/30g/20g/10g (427kcal)/ **ML**. - na napoju owsianym¹ (323kcal)/ **6**. – Płatki owsiane¹ zamiast kaszy mannej
Chleb pełnoziarnisty¹ (50g)(93kcal) / **2**. – zamiast pełnoziarnistego graham¹
Masło⁷ 10g (75kcal)/ **3**. – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Szynka wiejska^{1,6,9} (30g) (38kcal)/ **9**. – szynka wiejska 45g
Ogórek (30g)(4 kcal) / **2**. – pomidor bez skórki 30g
Papryka czerwona (20g)(6kcal) / **2**. – pomidor bez skórki 20g
Herbata czarna z cytryną 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

Kapuśniak ⁹ (300 ml) (176 kcal) / **2**. – Pomidorowa zupa z makaronem^{1,9} 210ml /90g (165kcal)
Strogonow ze schabu^{7,10} (350g, w tym 100g mięsa) (274kcal) / **ML**. – śmietana sojowa⁸ zamiast
zwykłej
Ziemniaki gotowane z koperkiem (200g) (154kcal)
Salata zielona z ogórkiem małosolnym, szczypiorkiem i olejem (120g)(64kcal)
Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)/ **6./3**. – bez cukru (60 kcal)
Banan 1szt.*

Kolacja

Chleb pszenny ¹ (50g)(129 kcal)
Chleb żytni pełnoziarnisty ¹ (50g)(93kcal)/**6./3**. – zamiast pszennego chleb razowy ¹
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
Ser tyłżycki⁷ (30g)(101kcal)/ **ML**. – ser wegański⁶ 30g
Pomidor (50g)(9kcal) / **2**. – pomidor bez skórki 50g
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 10- 16.06.2024r.

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)

Wtorek 11.06.2024

Śniadanie

Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)

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

Masło⁷ 20g (150kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)

Pasta twarogowa ze szczypiorkiem⁷ (60g)(101kcal) /**ML.** – Pasta z wędzonego tofu ze szczypiorkiem⁶ 60g

Szynka delikatna^{3,6,7,9,10,11} (30g) (29 kcal)/ **9.** – szynka delikatna 45g

Ogórek (20g)(3kcal) /**2.** – pomidor bez skórki (20g) (4kcal)

Tarta rzodkiewka (20g) (5 kcal) połączona z jogurtem (10g)(6kcal)

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

II Śniadanie*

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

Obiad

Zupa brokułowa^{7,9} (300ml) (125 kcal) /**ML.** – zabieleną śmietaną sojową⁸

Udziec z indyka w sosie koperkowym¹ (170g, w tym 100g mięsa/70g sosu) (191 kcal)/ **9.** – mięso 130g

Kasza jęczmienna pęczak¹ 200g (226kcal)/ **2.** – kasza kuskus¹ 200g

Surówka z czerwonej kapusty 120g (47kcal) / **2.** - surówka z buraczków z natką pietruszki i oliwą 120g

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

Jabłko 1szt.*

Podwieczorek

Arbuz bez skóry 130g (47kcal)

Kolacja

Makaron z cukinią (40g), pieczarkami (20g), szpinakiem (50g), oliwą (5g) i fetą (30g)^{1,7} (235g) (210kcal) / **ML.** – zamiast fety ser wegański⁶

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)

Ogonówka^{1,6,9} (30g) (42kcal)/ **9.** – ogonówka 45g

Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

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 10- 16.06.2024r.

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)

Środa 12.06.2024

Śniadanie

Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)
Chleb żytni pełnoziarnisty¹ (50g)(93 kcal) / **2.** – zamiast chleba pełnoziarnistego chleb pszenny¹ (147 kcal)
Masło⁷ 20g (150kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem^{3,7} (60g)(76kcal) / **ML.** - jogurt sojowy⁶ zamiast sera śmietankowego
Polędwica sopocka^{1,6,9} (30g) (25kcal)/ **9.** – polędwica 45g
Tarta rzodkiewka (40g)(7 kcal) połączona z jogurtem (20g)(12kcal) i posiekanym szczypiorkiem (5g)
Herbata owocowa bez cukru (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 **BM-** ser żółty⁷ zamiast wędliny
Woda 250ml

Obiad

Meksykańska zupa z fasolką i kaszą^{1,9} 300ml (200kcal)/ **2.** –bez fasolki
Naleśniki z farszem twarogowym i sosem ze zmiksowanych^{1,7} (350g)(247kcal)/ **ML.** – farsz z tofu naturalnego na słodko⁶ / **9.** – twaróg 100g
Kompot jabłkowy 250ml (80kcal)/ **6./3.** – bez cukru (60 kcal)
Pomarańcza 1szt.*

Podwieczorek

Jabłko 130g (65kcal) / **2.** – Jabłko pieczone 150g

Kolacja

Chleb pełnoziarnisty¹ (50g)(93kcal) / **2.** – zamiast pełnoziarnistego graham¹
Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)/ **6./3.** – zamiast pszonego graham¹
Masło⁷ 20g (150kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Kiełbasa żywiecka^{1,7,8,9,10} (30g)(91 kcal)
Serek typu Capresi⁷ (30g)(57kcal) / **ML.** - ser wegański⁶ 30g
Pomidor 50g (8kcal) / **2.** – pomidor bez skórki 50g (5kcal)
Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

II Kolacja*

Jogurt pitny owocowy 170ml⁷ (107kcal) **6-** 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 10- 16.06.2024r.

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)

Czwartek 13.06.2024

Śniadanie

Płatki owsiane gotowane na mleku z truskawkami^{1,7,8} 40g/150ml/30g (236kcal) / **ML.** – na mleku owsianym¹

Bułka grahamka¹ (90g)(235kcal)

Chleb pszenny¹ (35g)(90kcal)/ **6./3.** – zamiast pszennej graham¹

Masło⁷ 20g (150kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)

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

Ogórek (50g)(3kcal) /**2.** – pomidor bez skórki (50g) (4kcal)

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

II Śniadanie*

Sok pomidorowy 200g (36kcal)

Obiad

Zupa brokułowa z kaszą jęczmienną^{1,7,9} (300ml) (111 kcal) /**ML.** – zabieleną śmietaną sojową⁸ / **2.** – zupa brokułowa z kaszą jaglaną^{7,9}

Piers z indyka w sosie pieczeniowym (150g w tym 100g mięsa) (212kcal)/ **9.** – 120g mięsa

Kopytka^{1,3} 200g (296kcal)

Surówka z kapusty kiszzonej z marchewką 120g (63kcal) / **2.** – surówka z tartej marchewki z oliwą 120g) / **2.** – surówka z pomidorków i bazylii 120g

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

Jabłko 1szt.*

Kolacja

Salatka caprese z nasionami słonecznika⁷ 135g (218kcal) / **ML.** - zamiast mozzarelli tofu wędzone⁶ 60g / **2.** – pomidor bez skórki

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

Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)/ **6./3.** – zamiast pszennej graham¹

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

Szynka delikatna^{3,6,7,9,10,11} (30g) (29 kcal)/ **9.** – szynka delikatna 45g

Herbata owocowa 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.

Menu 10- 16.06.2024r.

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)

Piątek 14.06.2024

Śniadanie

Jajka w jogurtowym sosie wiosennym^{3, 7} (jaja gotowane 50g/jogurt naturalny 50g/ koperek 5g/ szczypiorek 5g) (142kcal)

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)

Serek typu Capresi⁷ (30g)(57kcal) / **ML.** - ser wegański⁶ 30g

Papryka kolorowa drobno pokrojona (30g)(10kcal) podawana na sałacie (10g)– **2.** – pomidor bez skórki

Kakao naturalne na mleku 230ml^{1,7} (154kcal)/**ML.**- na napoju owsianym 230ml¹ (190kcal)/**6./3.** – bez cukru

II Śniadanie*

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

Woda 250ml

Obiad

Grochówka wegetariańska⁹ 300ml (220kcal) / **2.** – wegetariański krupnik jaglany⁹ 300ml (237 kcal)

Ryba w panierce z płatków owsianych ^{1, 3, 4} (120g, w tym 100g ryby)(147kcal) /**9.** – dorsz⁴ 150g

Ziemniaki pieczone posypane koperkiem 200g (186kcal)

Surówka z pora i jabłka ⁷ (120g) (63kcal)/ **2.** – Surówka z marchwi i jabłka 120g (65kcal)

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

Banan 1szt.*

Podwieczorek

Pomarańcza 130g (61kcal)

Kolacja

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

Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)/ **6./3.** – zamiast pszenego graham¹

Masło⁷ 20g (150kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)

Ser Gouda⁷ (30g) (95kcal) / **ML.** – ser wegański⁶ (30g)

Serek śmietankowy⁷ (30g)(25kcal)/ **ML.** – ser wegański⁶ 30g

Pomidor (50g)(3kcal) /**2.** – pomidor bez skórki 50g

Herbata z rumianku 250ml

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 10- 16.06.2024r.

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)

Sobota 15.06.2024

Śniadanie

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)
Schab pieczony ^{1,6,9} (30g)(52kcal) / **9.** Schab pieczony (45g)(78 kcal)
Mozzarella w plastrach⁷ (30g)(76kcal) / **ML.** - ser wegański⁶ 30g
Pomidor (50g)(9kcal) / **2.** – pomidor bez skórki 20g
Herbata zielona 250ml (1 kcal)

II Śniadanie*

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

Obiad

Zupa jarzynowa z fasolką⁹ 300ml (166kcal) / **2.** – zupa jarzynowa bez fasolki
Medaliony wieprzowe duszone w sosie koperkowym^{1,3,7}(195g)(265kcal) /**ML.** – sos zabieleny śmietaną sojową⁸
Surówka wiosenna 120g (65kcal) / **2.** – z pomidorem bez skórki
Kasza gryczana 200g (184kcal) / **2.** – kasza jaglana 200g
Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)/ **6./3.** – bez cukru (60 kcal)
Mandarynka 1szt.*

Podwieczorek

Jabłko 130g (65kcal) /**2.** – Jabłko pieczone 150g

Kolacja

Rollo z tortilli pełnoziarnistej na ciepło z duszonym kurczakiem i warzywami (60g/50g/70g)^{1, 9,12}
(marchew, cukinia, brokuł, kalafior)(180g) (296kcal)
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)
Szynka wiejska^{3,6,7,9,10,11} (30g) (38 kcal)/ **9.** – szynka wiejska 45g
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-** szynka drobiowa ^{1,6,9} + ogórek
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 10- 16.06.2024r.

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)

Niedziela 16.06.2024

Śniadanie

Frankfurterki gotowane^{3,6,7,9,10,11} (80g)(154kcal)/ **9.** – 100g

Do wyboru: musztarda 10g^{3,6,7,9,11} (16kcal) i/lub ketchup 10g^{1,9} (10kcal)/ **2.** – bez musztardy i ketchupu

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

Masło⁷ 20g (150kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)

Pomidor pokrojony, podawany na sałacie (40g/10g) (11kcal) /**2.** – pomidor bez skórki

Kawa inka na mleku 250ml^{1,7} (200kcal)/**ML.**- na napoju owsianym 250ml¹ (190kcal)/**6./3.** – bez cukru

II Śniadanie*

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

Obiad

Rosół z makaronem i pietruszką 90g/210ml^{1,3,9} (260kcal)

Udka pieczone w piecu konwekcyjnym (120g, w tym 100g mięsa) / **9.** – 130g mięsa

Ziemniaki pieczone posypane koperkiem 200g (186kcal)

Mizeria⁷ 120g / **ML.** – jogurt kokosowy⁸ zamiast naturalnego / **2.** – Sałata zielona z jogurtem⁷ 120g

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

Jabłko 1szt.*

Kolacja

Chleb żytni pełnoziarnisty¹ (50g)(93 kcal) / **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)

Kiełbasa krakowska sucha ^{3,6,7,9,10,11} (30g)(93kcal) / **9.** – kiełbasa krakowska sucha (45g)(140 kcal)

Serek śmietankowy⁷ (30g)(25kcal)/ **ML.** – ser wegański⁶ 30g

Ogórek małosolny (50g) (5kcal) /**2.** – pomidor bez skórki

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.