

Menu 1-7.07.2024r.

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 01.07.2024

Śniadanie

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

Masło⁷ 10g (150 kcal)

Polędwica sopocka^{1,6,9} (30g) (25kcal)/ **9.** – polędwica 45g

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

Pomidor z drobno posiekaną cebulką(40g/10g) (8kcal) **2.** – pomidor bez skórki

Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

II Śniadanie*

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

Woda 250ml

Obiad

Grochówka⁹ 300ml (220kcal) /**2.** - Zupa koperkowa^{7,9} 300ml (232 kcal)

Udziec z indyka w sosie własnym¹ (135g, w tym 100g mięsa) (191 kcal)/ **9.** – mięso 130g Kasza jęczmienna pęczak¹ 200g (226kcal)/ **2.** – kasza kuskus¹ 200g

Surówka z ogórka kiszzonego i pora (120g) (40kcal) / **2.** – sałata zielona z jogurtem i koprem⁷-(120g)

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

Jabłko 1szt. (~150g)*

Kolacja

Makaron na ciepło w sosie śmietanowym z brokułami^{1,7} (150/80/30g)(174kcal) / **6.** – makaron pełnoziarnisty/ **ML.** – jogurt kokosowy⁸ zamiast śmietany

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

Masło⁷ 10g (75kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)

Kiełbasa żywiecka^{1,7,8,9,10} (30g)(91 kcal)

Pomidor 50g (10kcal) /**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 1-7.07.2024r.

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 02.07.2024

Śniadanie

Kasza manna na mleku z bananem i orzechami włoskimi^{1,7,8} 40g/200ml/50g/10g (427kcal) / **ML**. - na napoju owsianym¹ (323kcal)/ **6**. – Płatki owsiane zamiast kaszy mannej
Chleb pełnoziarnisty¹ (50g)(93kcal) / **2**. – zamiast pełnoziarnistego graham¹
Masło⁷ 10g (75kcal)/ **3**. – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Ogonówka^{1,6,9} (30g) (42kcal)/ **9**. – ogonówka 45g
Papryka czerwona pokrojona w paski (20g)(7kcal) / **2**. – pomidor bez skórki 20g
Pomidor (30g)(5kcal) / **2**. – pomidor bez skórki 30g
Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

II Śniadanie*

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

Obiad

Zupa gulaszowa^{7,9} 300ml (188kcal) / **2**. / **3**. - lekka zupa jarzynowa z filetem 300ml
Jajka sadzone na maśle^{3,7} (100g – 2 szt.)(170kcal) / **ML**.– na oleju rzepakowym
Młode ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal)
Fasola szparagowa gotowana 120g (40kcal) / **2**. – Surówka z pomidorów, oliwą i koperkiem (120g) (62kcal)
Maślanka 200ml (94 kcal) / **ML**. – jogurt sojowy⁶ 150g
Mandarynka 1szt. (~65g)*

Kolacja

Salatka grecka (sałata 20g/pomidor 70g/ papryka czerwona 70g/ feta 20g/oliwki 10g/oliwa z oliwek 5g)(126kcal) ⁷ **2**. – pomidor bez skórki/ **ML**. – tofu⁶ zamiast fety
Chleb pełnoziarnisty¹ (93kcal) (50g) / **2**. – zamiast pełnoziarnistego graham¹
Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g) / **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)
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 1-7.07.2024r.

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 03.07.2024

Śniadanie

Pasta z makreli i twarogu^{4,7} (60g)(94kcal) /**ML**. – pasta jajeczna³ (60g)
Bułka grahamka¹ (90g)(235kcal)
Chleb pszenny¹ (35g)(90kcal)/ **6./3.** – zamiast pszennego 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
Papryka czerwona (40g)(13kcal) / **2.** – pomidor bez skórki 40g
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 **W-** z serem Gouda⁷
Woda 250ml

Obiad

Zupa koperkowa z makaronem^{7,9} (300ml) (115 kcal)
Dietetyczny bigos z młodej kapusty z kiełbasą drobiową i marchewką ^{1,6,9} 350g (210kcal) / **9.** -
kiełbasa drobiowa^{1,6,9} 120g / **2.** – bigos z cukinii 350g
Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal)
Kompot truskawkowy 250ml (80kcal)/ **6./3.** – bez cukru (60 kcal)
Banan 1szt. (~120g)*

Podwieczorek

Kiwi 130g (78kcal)

Kolacja

Chleb graham¹ (116kcal) (50g)
Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g) / **6./3.** – zamiast pszennego razowy¹
Filet z kurczaka w galarecie ^{1,6,9} 30g
Mozzarella miękka z zalewy pokrojona w plastry⁷ (30g)(76kcal) / **ML.** - ser wegański⁶ 30g
Masło 20g⁷ (150kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Pomidor (50g)(8kcal) /**2.** – pomidor bez skórki 50g
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 1-7.07.2024r.

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 04.07.2024

Śniadanie

Serek wiejski⁷ (100g) z rzodkiewką (15g) i szczypiorkiem (5g)(140kcal) / **ML**. – jogurt sojowy⁶ 150g zamiast serka wiejskiego
Chleb pełnoziarnisty¹ (50g)(93kcal) / **2**. – zamiast pełnoziarnistego graham¹
Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)/ **6./3**. – zamiast pszennego graham¹
Masło⁷ 20g (150kcal)/ **3**. – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Szynkówka drobiowa ^{1,6,7,9,10,11} 60g (34kcal)
Papryka czerwona pokrojona w paski(30g)(10kcal) / **2**. – pomidor bez skórki 30g
Herbata z rumianku 250ml

II Śniadanie*

Sok pomidorowy 200g (36kcal)

Obiad

Zupa jarzynowa z fasolką⁹ 300ml (166kcal) / **2**. – zupa jarzynowa bez fasolki
Bitki z szynki wieprzowej ¹ (120g, w tym 100g mięsa)(223kcal) / **9**. – 130g mięsa
Kasza jęczmienna pęczak 200g (226kcal) / **2**. – kasza jagłana 200g (234kcal)
Surówka z sałaty lodowej z rzodkiewką i pomidorem 120g (65kcal) / **2**. – z pomidorem bez skórki
Kompot wielowocowy 250ml (80kcal)/ **6./3**. – bez cukru (60 kcal)
Pomarańcza 1szt. (~200g)*

Kolacja

Parówki z indyka^{1,3,6,7,9,10,11} 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 (93kcal) (50g) / **2**. – zamiast pełnoziarnistego graham¹
Chleb pszenny¹ (129kcal) (50g) / **6./3**. – zamiast pszennego graham¹
Masło 20g⁷ (150kcal)/ **3**. – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Serek śmietankowy⁷ (30g)(25kcal)/ **ML**. – ser wegański⁶ 30g
Ogórek (50g)(7kcal) / **2**. – pomidor bez skórki 50g
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.

Menu 1-7.07.2024r.

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 05.07.2024

Śniadanie

Kluski lane^{1,3} na mleku⁷ (50g/200ml) bez cukru /**6.** – kluski pełnoziarniste^{1,3}/**ML.**- na mleku roślinnym^{6,8} (50g/200 ml) (154 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)
Serek typu Capresi⁷ (30g)(57kcal) / **ML.** - ser wegański⁶ 30g
Pomidor (30g)(6kcal) / **2.** – pomidor bez skórki 30g
Papryka kolorowa pokrojona w paski (20g)(6kcal) – **2.** – pomidor bez skórki
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

Zupa pieczarkowa z kaszą jęczmienną^{1,7,9} 300ml (136kcal) / **2.** – Lekka zupa koperkowa 300ml Dorsz w sosie cytrynowym^{4,9} (215g, w tym 100g ryby)(188kcal) / **9.**- dorsz 150g
Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal)
Brokuły gotowane 120g (35kcal)
Kompot wielowocowy 250ml (80kcal)/ **6./3.** – bez cukru (60 kcal)
Banan 1szt. (~120g)*

Podwieczorek

Arbuz bez skórki 130g (47kcal)

Kolacja

Twaróg z jogurtem i szczypiorkiem⁷ (70g/20g/ 10g)(155kcal) / **ML.** - ser wegański⁶ 80g / **9.** – twaróg 100g
Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)
Chleb żytni pełnoziarnisty¹ (50g)(93 kcal) / **2.** – zamiast chleba pełnoziarnistego chleb pszenny¹ (147 kcal)
Masło⁷ 20g (150 kcal)
Ser tyłżycki⁷ (30g)(101kcal)/ **ML.** – ser wegański⁶ 30g
Pomidor 50g (8kcal)/ **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 1-7.07.2024r.

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 06.07.2024

Śniadanie

Chleb pełnoziarnisty¹ (50g)(93kcal) / **2.** - zamiast pełnoziarnistego graham¹
Masło⁷ 10g (75kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Pieczeń z karkówki^{1,6,9} (30g)(68kcal) / **9.** – Pieczeń z karkówki 45g
Sałatka jarzynowa^{3,7,10} 100g (84kcal) podawana na liściu sałaty (10g)/ **ML.** – jogurt sojowy⁶ zamiast naturalnego
Herbata owocowa bez cukru (250ml) (1 kcal)

II Śniadanie*

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

Obiad

Grochówka⁹ 300ml (220kcal) / **2.** – wegetariański krupnik jaglany⁹ 300ml (237 kcal)
Gulasz wieprzowy^{1,7} (350g, w tym 100g mięsa) (274kcal) / **ML.** – śmietana sojowa⁸ zamiast zwykłej
Kasza gryczana 200g (184 kcal)/ **2.**– kasza jaglana 200g (234kcal)
Surówka z selera naciowego, jabłka i jogurtu⁷ (120g) (81kcal)
Kompot malinowy 250ml (80kcal)/ **6./3.** – bez cukru (60 kcal)
Jabłko 1szt. (~150g)*

Podwieczorek

Kiwi 130g

Kolacja

Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)
Chleb żytni pełnoziarnisty¹ (50g)(93 kcal) / **2.** – zamiast chleba pełnoziarnistego chleb pszenny¹ (147 kcal)
Masło⁷ 20g (150kcal)
Salceson^{3,6,7,9,10,11} (30g) (97kcal) / **2./ 3.** - Szyńka z indyka^{1,6,9} 30g (25kcal)/
Mozzarella miękka z zalewy pokrojona w plastry⁷ (30g)(76kcal) / **ML.** - ser wegański⁶ 30g
Pomidor (50g)(9kcal) / **2.** – pomidor bez skórki 50g
Herbata czarna z cytryną 250ml (1 kcal)

II Kolacja*

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

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 1-7.07.2024r.

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 07.07.2024

Śniadanie

Jajecznica na maśle ze szczypiorkiem^{3,7}(115g)(180kcal)/ **9.** - jajecznica z trzech jaj (165g)/ **ML.** - Jajecznica na oleju rzepakowym³
Chleb pełnoziarnisty¹ (50g)(93kcal) / **2.** – zamiast pełnoziarnistego graham¹
Chleb pszenny¹ (50g)(129kcal)/ **6./3.** – zamiast pszennego graham¹
Masło⁷ 20g (150kcal)/ **3.** – zamiast masła serek typu Bieluch⁷ (30g) (38 kcal)
Pieczeń z karkówki^{1,6,9} (30g)(68kcal) / **9.** – Pieczeń z karkówki 45g
Ogórek małosolny (50g) (5kcal) /**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 90g/210ml^{1,3,9} (230kcal)
Kotlet schabowy panierowany^{1,3} pieczony w piecu konwekcyjnym (145g, w tym 100g mięsa) (247kcal)/ **9.** – 130g mięsa
Puree ziemniaczane z koperkiem 200g (184kcal)
Surówka wiosenna z sałaty masłowej, pomidora oraz rzodkiewki 120g (65kcal) / **2.** – pomidor bez skórki
Kompot jabłkowy 250ml (80kcal)/ **6./ 3.** – bez cukru (60 kcal)
Banan 1szt. (~120g)*

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)
Polędwica sopocka^{1,6,9} (30g) (25kcal)/ **9.** – polędwica 45g
Ogórek (20g)(2kcal) /**2.** – pomidor bez skórki 20g
Papryka czerwona pokrojona w paski(30g)(10kcal) / **2.** – pomidor bez skórki 30g
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.