

Jadłospis 03.03.2026 Wtorek

Numer diety	D01, D06, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03 , P03
Śniadanie	Kasza manna na mleku 300ml/ psychiatria-500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Serek naturalny- 50g (7) Kiełbasa zielonogórska- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor, Herbata	Kasza manna na mleku 300ml/ psychiatria- 300ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Serek naturalny- 50g (7) Kiełbasa zielonogórska - 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Kasza manna na mleku 300ml/ psychiatria-300ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Serek naturalny- 50g (7) Kiełbasa zielonogórska - 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Serek naturalny- 50g (7) Kiełbasa zielonogórska - 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Kisiel (1)	Kisiel (1)	Kisiel (1)	Kefir (7)
Obiad	Zupa jarzynowa- 500ml (9) (G) Makaron z mięsem i warzywami (1,9) (G) Kompot jabłkowy	Zupa grysikowa- 500ml (9)(G) Makaron z mięsem i warzywami (1,9) (G) Kompot jabłkowy	Zupa grysikowa- 500ml (9)(G) Makaron z mięsem i warzywami (1,9) (G) Kompot jabłkowy	Zupa jarzynowa- 500ml (9) (G) Makaron z mięsem i warzywami (1,9) (G) Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Szynka drobiowa- 50g (6,9,10,11) , Pomidor, Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Szynka drobiowa- 50g (6,9,10,11) , Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Szynka drobiowa- 50g (6,9,10,11) Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Szynka drobiowa- 50g (6,9,10,11) Pomidor bez skórki, Herbata
Kolacja II	Koktajl truskawkowy (7)	Koktajl truskawkowy (7)	Koktajl truskawkowy (7)	Koktajl truskawkowy (7)
Wartość odżywcza	Energia: 2403 kcal, Białko 123 g Tłuszcze 79 g Węglowodany 300 g w tym cukry 54 g NKT: 19 g Błonnik 30 g Sód 1780 mg	Energia: 2397 kcal Białko 118 g Tłuszcze 82 g Węglowodany 297g w tym cukry 52 g NKT: 21 g Błonnik 29 g Sód 1850 mg	Energia: 2397 kcal Białko 118 g Tłuszcze 82 g Węglowodany 297 g w tym cukry 52 g NKT: 21 g Błonnik 29 g Sód 1850 mg	Energia: 2400 kcal Białko 115 g Tłuszcze 80 g Węglowodany 305 g w tym cukry 56 g NKT: 20 g Błonnik 31 g Sód 1700 mg

Jadłospis 04.03.2026 Środa

Numer diety:	D01, D06, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03 , P03
Śniadanie	Makaron na mleku 300ml/psychiatria500ml (1,7) ; 500ml ((G)) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g/psychiatria- 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor, Herbata OMP + jajko gotowane (3), serek naturalny (7)	Makaron na mleku 300ml/psychiatria 300ml (1, 7) ; -500ml (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Makaron na mleku 300ml psychiatria500ml (1,7) ; psychiatria- 500ml(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Kasza manna (1,7)	Kasza manna (1,7)	Kasza manna (1,7)	Jogurt naturalny (7)
Obiad	Zupa barszcz ukraiński-500ml (9),(G) Pieczeń rzymska z jajkiem-s80g (1,3,9) ; Sos pomidorowy (1) Ziemniaki Surówka z białej kapusty (3,7,9,10) , Kompot jabłkowy	Zupa krupnik ryżowy- 500ml (1, 9) , Pieczeń rzymska z jajkiem-s80g (1,3,9) ; Sos pomidorowy (1) Ziemniaki Buraki z jabłkiem- 200g Kompot jabłkowy	Zupa krupnik ryżowy – 500ml (1,9) , Pieczeń rzymska z jajkiem – s80g (1,3,9) ; Sos pomidorowy (1) Ziemniaki Buraki z jabłkiem- 200gKompot jabłkowy	Zupa krupnik ryżowy - 500ml (9) , Pieczeń rzymska z jajkiem-s80g (1,3,9) ; Ziemniaki Surówka z białej kapusty (3,7,9,10) , Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11) , Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11) , Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11) , Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11) , Pomidor, Herbata
Kolacja II	Kefir (7)	Kefir (7)	Kefir (7)	Kefir (7)
Wartość odżywcza	Energia: 2398 kcal Białko 120 g Tłuszcze 78 g Węglowodany 304 g w tym cukry 53 g NKT: 18 g Błonnik 28 g Sód 1760 mg	Energia: 2404 kcal Białko 125 g Tłuszcze 76 g Węglowodany 305 g w tym cukry 55 g NKT: 19 g Błonnik 30 g Sód 1820 mg	Energia: 2404 kcal Białko 125 g Tłuszcze 76 g Węglowodany 305 g w tym cukry 55 g NKT: 19 g Błonnik 30 g Sód 1820 mg	Energia: 2399 kcal Białko 117 g Tłuszcze 83 g Węglowodany 296 g w tym cukry 50 g NKT: 22 g Błonnik 32 g Sód 1880 mg

Jadłospis 05.03.2026 Czwartek

Numer diety	D01, D06, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03 , P03
Śniadanie	Ryż na mleku / psychiatria- 500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy – 125g (1,3,5,6,11) , Masło- 16,6g (7) ; Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor, Herbata OMP +dżem truskawkowy	Ryż na mleku - 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy – 125g (1,3,5,6,11) , Masło- 16,6g (7) ; Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Ryż na mleku - 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11) , Masło- 16,6g (7) ; Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11) Masło- 16,6g (7) ; Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata
II śniadanie	Jabłko pieczone (P)	Jabłko pieczone (P)	Jabłko pieczone (P)	Jabłko
Obiad	Kapuśniak z kiszonej kapusty- 500 ml (1,9),(G) Kotlet drobiowy-80g (3,9); (P) Ziemniaki (G) Buraki gotowane z jabłkiem, (G) Kompot jabłkowy	Zupa marchwianka-500ml (1,9),(G) Filet drobiowy gotowany-110g (9); (G) Ziemniaki,(G) Buraki gotowane z jabłkiem (G) Kompot jabłkowy	Zupa marchwianka- (1, 9),(G) Filet drobiowy gotowany -110g (9); (G) Ziemniaki,(G) Buraki gotowane z jabłkiem Kompot jabłkowy	Kapuśniak z kiszonej kapusty- 500 ml (1,9) (G) Filet drobiowy gotowany 110g- (9); (G) Ziemniaki(G) Buraki gotowane z jabłkiem (G), Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy – 125g (1,3,5,6,11) , Masło- 16,6g (7) ; Polędwica sopocka- 40g (6,9,10,11) , Twaróg ze szczypiorem- 50g (7) Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy – 125g (1,3,5,6,11) , Masło- 16,6g (7) ; Polędwica sopocka - 40g (6,9,10,11) , Twaróg ze szczypiorem- 50g (7) Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11) , Masło- 16,6g (7) ; Polędwica sopocka - 40g (6,9,10,11) , Twaróg ze szczypiorem- 50g (7) Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11) , Masło- 16,6g (7) ; Polędwica sopocka - 40g (6,9,10,11) , Twaróg ze szczypiorem- 50g (7) Pomidor, (1,7) , Herbata
Kolacja II	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)
Wartość odżywcza	Energia: 2401 kcal Białko 121 g Tłuszcze 81 g Węglowodany 297 g W tym cukry 57 g NKT: 20 g Błonnik 29 g Sód 1750 mg	Energia: 2396 kcal Białko 114 g Tłuszcze 80 g Węglowodany 305 g W tym cukry 58 g NKT: 19 g Błonnik 30 g Sód 1680 mg	Energia: 2396 kcal Białko 114 g Tłuszcze 80 g – Węglowodany 305 g W tym cukry 58 g NKT: 19 g Błonnik 30 g Sód 1680 mg	Energia: 2405 kcal Białko 126 g Tłuszcze 77 g Węglowodany 302 g W tym cukry 52 g NKT: 18 g Błonnik 27 g Sód 1900 mg

Jadłospis 06.03.2026 Piątek

Numer diety	D01, D06, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03 , P03
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7) (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6, 11), Masło 16,6g (7); Pasta z jaj i twarogu -100g (3,7) (G) Sałata, Pomidor, Herbata OMP + miód, serek naturalny (7)	Płatki owsiane na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7)(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Pasta z jaj i twarogu -100g (3,7) (G) Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Płatki owsiane na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7) (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,7,9), Masło 16,6g (7); Pasta z jaj i twarogu -100g (3,7)(G) Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Pasta z jaj i twarogu -100g (3,7) (G) Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata
II śniadanie	Budyń (7)	Budyń (7)	Budyń (7)	Kefir (7)
Obiad	Zupa buraczkowa- 500ml (9),(G) Dorsz pieczony (1,4,9); (P) Sos warzywny (1); (G) Ziemniaki, (G) Kompot jabłkowy	Zupa buraczkowa - 500ml (9), (G) Ryba gotowana (1,4,9); (G) Sos warzywny(1); (G) Ziemniaki,(G) Kompot jabłkowy	Zupa buraczkowa - 500ml(9),(G) Ryba gotowana (1,4,9); (G) Sos warzywny(1); (G) Ziemniaki,(G) Kompot jabłkowy	Zupa buraczkowa-500ml(9) (G) Ryba gotowana (1,4,9);(G) Sos warzywny(1); (G) Ziemniaki,(G) Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11, Masło- 16,6g (7); Ser żółty- 50g (7), Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy - 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Herbata
Kolacja II	Jabłko	Jabłko pieczone (P)	Jabłko pieczone (P)	Jabłko
Wartość odżywcza	Energia: 2400 kcal Białko 120 g Tłuszcze 80 g Węglowodany 300 g W tym cukry 55 g NKT: 20 g Błonnik 30 g Sód 1800 mg	Energia: 2397 kcal Białko 118 g Tłuszcze 82 g Węglowodany 298 g W tym cukry 54 g NKT: 21 g Błonnik 31 g Sód 1770 mg	Energia: 2397 kcal Białko 118 g Tłuszcze 82 g Węglowodany 298 g W tym cukry 54 g NKT: 21 g Błonnik 31 g Sód 1770 mg	Energia: 2403 kcal Białko 122 g Tłuszcze 79 g Węglowodany 302 g W tym cukry 53 g NKT: 19 g Błonnik 29 g Sód 1860 mg

Jadłospis 07.03.2026 Sobota

Numer diety	D01, D06, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03 , P03
Śniadanie	Kaszka na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy – 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka- 50 g (6,9,10,11) Serek śmietankowy- (7), Sałata, Pomidor, Herbata OMP + ser żółty (7)	Kaszka na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy - 125g(1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Serek śmietankowy- (7) Polędwica sopocka- 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Kaszka na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7); (G0) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g(1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Serek śmietankowy- (7) Polędwica sopocka 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Serek śmietankowy- (7) Polędwica sopocka- 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Legumina z galaretki (7)	Legumina z galaretki (7)	Legumina z galaretki (7)	Jabłko
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem- 500ml (1,9), (G) Gulasz z warzywami (1, 9); (G) Kasza gryczana (1) Kompot jabłkowy	Zupa pomidorowa z makaronem - 500ml (1,9) (G) Gulasz z warzywami (1,9); (G) Ziemniaki, Kompot jabłkowy	Zupa pomidorowa z makaronem - 500ml (1,9) (G) Gulasz z warzywami (1,9); (G) Ziemniaki, Kompot jabłkowy	Zupa pomidorowa z makaronem - 500ml (1,9) (G) Gulasz z warzywami (1, 9);(G) Kasza gryczana (1) Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy – 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy – 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor Herbata
Kolacja II	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)
Wartość odżywcza	Energia: 2404 kcal Białko 124 g Tłuszcze 78 g Węglowodany 304 g W tym cukry 56 g NKT: 18 g Błonnik 28 g Sód 1830 mg	Energia: 2398 kcal Białko 116 g Tłuszcze 83 g Węglowodany 296 g W tym cukry 50 g NKT: 22 g Błonnik 32 g Sód 1890 mg	Energia: 2398 kcal Białko 116 g Tłuszcze 83 g Węglowodany 296 g W tym cukry 50 g NKT: 22 g Błonnik 32 g Sód 1890 mg	Energia: 2401 kcal Białko 120 g Tłuszcze 80 g Węglowodany 301 g W tym cukry 57 g NKT: 20 g Błonnik 30 g Sód 1710 mg

Jadłospis 08.03.2026 Niedziela

Numer diety	D01, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03, D06
Śniadanie	Makaron na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy-125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa zielonogórska- 40g (6,9,10,11) Sałata, Pomidor, Herbata OMP-dżem, serek śmietankowy (7)	Makaron na mleku 300ml/ psychiatria-500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy-125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa zielonogórska- 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Makaron na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa zielonogórska - 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa zielonogórska - 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Kaszka manna (1,7)	Kaszka manna (1,7)	Kaszka manna (1,7)	Jogurt naturalny (7)
Obiad	Zupa rosół z makaronem - 500ml (1, 9) (G) Udko pieczone, (P) Marchewka z groszkiem (1); (G) Ziemniaki (G) Kompot jabłkowy	Zupa rosół z makaronem - 500ml (1, 9) (G) Udko gotowane (9); (G) Ziemniaki (G) Marchew gotowana s200g, (G) Kompot jabłkowy	Zupa rosół z makaronem - 500ml (1, 9) (G) Udko gotowane (1,9); (G) Ziemniaki (G) Marchew gotowana s200g, (G) Kompot jabłkowy	Zupa rosół z makaronem pełnoziarnistym- 500ml (1,9)(G) Udko gotowane (1,9);(G) Ziemniaki (G) Ogórek kiszony, Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy-125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6, 11), Masło 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy-125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor , Herbata
Kolacja II	Kefir (7)	Kefir (7)	Kefir (7)	Kefir (7)
Wartość odżywcza	Energia: 2396 kcal Białko 117 g Tłuszcze 80 g Węglowodany 296 g w tym cukry 52 g NKT: 20 g Błonnik 32 g Sód 1761 mg	Energia: 2400 kcal Białko 120 g Tłuszcze 76 g Węglowodany 300 g w tym cukry 53 g NKT: 18 g Błonnik 28 g Sód 1820 mg	Energia: 2400 kcal Białko 120 g Tłuszcze 76 g Węglowodany 300 g w tym cukry 53 g NKT: 18 g Błonnik 28 g Sód 1820 mg	Energia: 2398 kcal Białko 119 g Tłuszcze 79 g Węglowodany 298 g w tym cukry 50 g NKT: 19 g Błonnik 30 g Sód 1800 mg

Jadłospis 09.03.2026 Poniedziałek

Numer diety	D01, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03, D06
Śniadanie	Ryż na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Szynka drobiowa- 50 g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor, Herbata OMP + miód, dżem porzeczk.	Ryż owsiane na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy-125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Szynka drobiowa- 50 g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Ryż owsiane na mleku 300ml/ psychiatria-500ml (1,7);(G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Szynka drobiowa- 50 g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11) , Masło 16,6g (7) ; Szynka drobiowa- 50 g (6,9,10,11) , Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Budyń (1, 7)	Budyń (1, 7)	Budyń (1, 7)	Jabłko
Obiad	Zupa ogórkowa- 500ml (9) (G) Leczo z warzywami i mięsem (9);(G) Ziemniaki (G) Kompot jabłkowy	Zupa grysikowa- 500ml (1,9), (G) Pulpet gotowany (1,3,9); (G) Sos pomidorowy (1); (G) Ziemniaki (G) Buraki z jabłkiem; (G) Kompot jabłkowy	Zupa grysikowa- 500ml (1,9), (G) Pulpet gotowany (1,3,9);(G) Sos pomidorowy (1);(G) Ziemniaki Buraki z jabłkiem; (G) Kompot jabłkowy (G)	Zupa ogórkowa- 500ml (9), (G) Pulpet gotowany (1,3,9); (G) Ziemniaki (G) Buraki z jabłkiem bez cukru (G) Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,7,9) , Masło- 16,6g (7) ; Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11) , Pomidor, Ogórek- 50g, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g (1,3,5,6,7,9) , Masło- 16,6g (7) ; Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11) , Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy - 125g (1,3,5,6,7,9) , Masło- 16,6g (7) ; Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11) , Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7) , Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,9) , Masło- 16,6g (7) ; Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11) , Pomidor Herbata
Kolacja II	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)	Jogurt naturalny (7)
Wartość odżywcza	Energia: 2400 kcal, Białko 125 g Tłuszcze 76 g, Węglowodany 300 g W tym cukry 52 g, NKT: 18 g Błonnik 28 g, Sód 1869 mg	Energia: 2392 kcal, Białko 114 g Tłuszcze 81 g, Węglowodany 298 g, W tym cukry 56 g, NKT: 20 g, Błonnik 32 g Sód 1780 mg	Energia: 2392 kcal, Białko 114 g, Tłuszcze 81 g Węglowodany 298 g, W tym cukry 56 g NKT: 20 g, Błonnik 32 g Sód 1780 mg	Energia: 2400 kcal, Białko 120 g Tłuszcze 78 g, Węglowodany 300 g W tym cukry 56 g, NKT: 19 g Błonnik 30 g, Sód 1738 mg

Jadłospis 10.03.2026 Wtorek

Numer diety	D01, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D08	D03, D06
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku- 300ml/ psychiatria- 500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Ser żółty- 50 g (7), Szynka gotowana- 40g (6,9,10,11),Sałata, Pomidor, Herbata OMP + dżem, twaróg (7)	Płatki owsiane na mleku- 300ml/ psychiatria-500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Szynka gotowana- 50g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Płatki owsiane na mleku- 300ml/ psychiatria-500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy - 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Szynka gotowana- 50g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Szynka gotowana- 50g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	Jogurt naturalny (7)	Jabłko pieczone (P)	Jabłko pieczone (P)	Jogurt naturalny (7)
Obiad	Krupnik z kaszą jęczmienną 500ml (1,9) (G) Kotlet mielony –s80g (1,3); (P) Ziemniaki (G) Surówka colesław (3,7,10,11), Kompot jabłkowy	Krupnik z kaszą jęczmienną - 500ml (1,9) (G) Pulpet w sosie pomidorowym s80g (1, 3), (G) Ziemniaki, (G) Puree z marchewki 200g (G) Kompot jabłkowy	Krupnik z kaszą jęczmienną - 500ml (1,9) (G) Pulpet w sosie pomidorowym s80g (1,3), (G) Ziemniaki, (G) Puree z marchewki 200g (G) Kompot jabłkowy	Krupnik z kaszą jęczmienną 500ml (1,9)(G) Pulpet w sosie pomidorowym s80g (1, 3) (G) Ziemniaki (G) Surówka colesław (3,7, 10,11), Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy - 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11), , Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Polędwica sopocka- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Herbata
Kolacja II	Jabłko	Jabłko pieczone (P)	Jabłko pieczone (P)	Jabłko
Wartość odżywcza	Energia: 2400 kcal Białko 120 g Tłuszcze 77 g Węglowodany 300 g w tym cukry 53 g NKT: 19 g Błonnik 31 g Sód 1849mg	Energia: 2398 kcal Białko 117 g Tłuszcze 75 g Węglowodany 310 g w tym cukry 50 g NKT: 18 g Błonnik 32 g Sód 1779 mg	Energia: 2398 kcal Białko 117 g Tłuszcze 75 g Węglowodany 310 g w tym cukry 50 g NKT: 18 g Błonnik 32 g Sód 1779 mg	Energia: 2400 kcal Białko 121 g Tłuszcze 79 g Węglowodany 304 g w tym cukry 54 g NKT: 19 g Błonnik 32 g Sód 1879 mg

Jadłospis 11.03.2026 Środa

Numer diety	D01, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D10, D11,D12	D03, D06, P03, D07
Śniadanie	Makaron na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,3,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa zielonogórska- 40g (6,9,10,11) Sałata, Pomidor, Herbata OMP- dżem, serek śmietankowy	Makaron na mleku 300ml/ psychiatria- 500ml (1,3,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa szynkowa- 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Makaron na mleku 300ml/ psychiatria-500ml (1,3,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa szynkowa- 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Twaróg ze szczypiorem- 50g (7), Kiełbasa szynkowa- 40g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	ZOL/OMP Budyń (1,7) (G)	Budyń (1,7) (G)	Budyń (1,7) (G)	Kefir (7) (G)
Obiad	Zupa jarzynowa 500ml (9), (G) Bitka ze schabu s-110g(1,3,9); (G), Ziemniaki(G) Sos pomidorowy (1); (G), Buraki z jabłkiem (G) Kompot jabłkowy	Zupa ryżowa 500ml (9), (G) Bitka ze schabu s-110g (1,3,9); (G) Sos pomidorowy (1); (G), ziemniaki (G), Buraki z jabłkiem (G), Kompot jabłkowy	Zupa ryżowa 500ml (9),(G) Bitka ze schabu s-110g (1,3,9); (G), ziemniaki, (G), Buraki z jabłkiem (G) Sos pomidorowy (1); (G), Kompot jabłkowy	Zupa jarzynowa 500ml (9), (G) Bitka ze schabu s-110g (1,3,9); (G), ziemniaki (G), Buraki z jabłkiem (G) Sos pomidorowy (1); (G), Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/ (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata
Kolacja II	Jabłko	Jabłko pieczone (P)	Jabłko pieczone (P)	Jabłko
Wartości odżywcze	Energia: 2402 kcal Białko 120 g Tłuszcze 78 g Węglowodany 306 g w tym cukry 52 g NKT: 18 g Błonnik 31 g Sód 1820 mg	Energia: 2398 kcal Białko 118 g Tłuszcze 76 g Węglowodany 311 g w tym cukry 49 g NKT: 17 g Błonnik 30 g Sód 1760 mg	Energia: 2398 kcal Białko 118 g Tłuszcze 76 g Węglowodany 311 g w tym cukry 49 g NKT: 17 g Błonnik 30 g Sód 1760 mg	Energia: 2401 kcal Białko 122 g Tłuszcze 77 g Węglowodany 305 g w tym cukry 53 g NKT: 19 g Błonnik 32 g Sód 1790 mg

Jadłospis 12.03.2026 Czwartek

Numer diety	D01, P01	D02,D11,D12, P02	D05, D10, D11,D12	D03, D06, P03, D07
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300ml/psychiatria- 500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g/psychiatra 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Szynka drobiowa- 50 g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor, Herbata OMP + jajko gotowane	Płatki owsiane na mleku 300ml/psychiatria- 500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Szynka drobiowa- 50 g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Płatki owsiane na mleku 300ml/psychiatria- 500ml (1,7); (G) Chleb pszenno-żytni + chleb razowy- 125g/psychiatria 160g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Szynka drobiowa- 50 g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor bez skórki, Herbata	Chleb żytni- 125g (1,3,5,6,11), Masło 16,6g (7); Szynka drobiowa- 50 g (6,9,10,11), Sałata, Pomidor, Herbata
II śniadanie	ZOL/OMP - Kisiel (1) (G)	Kisiel (1) (G)	Kisiel (1) (G)	Papryka świeża
Obiad	Zupa pieczarkowa-500ml (1,9)(G) Potrawka z udka kurczaka gotowana na słodko, (1,3,9,12); (G) ryż (1)(G) Marchew z groszkiem(G) Kompot jabłkowy	Zupa grysikowa -500ml(1,9)(G) Potrawka z udka kurczaka gotowana, (1,3,9); (G)ryż(1) (G) Marchew gotowana (G) Kompot jabłkowy	Zupa grysikowa-500ml(1,9)(G) Potrawka z udka kurczaka gotowana (1,3,9); (G) ryż(1)(G) Marchew gotowana (G) Kompot jabłkowy	Zupa pieczarkowa -500ml(1,9) (G) Potrawka z udka kurczaka gotowana (1,3,9); (G), ryż brązowy(1)(G) Surówka z marchewki Herbata
Kolacja	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy 125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb pszenno-żytni + chleb razowy -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor bez skórki, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata	Chleb żytni -125g (1,3,5,6,11), Masło- 16,6g (7); Kiełbasa szynkowa- 50g (6,9,10,11), Pomidor, Kawa z mlekiem (1,7), Herbata
Kolacja II	Kefir (7)	Galaretka z jabłkiem (1); (G)	Galaretka z jabłkiem (1) (G)	Jabłko
Wartości odżywcze	Energia: 2404 kcal Białko 121 g Tłuszcze 77 g Węglowodany 308 g w tym cukry 50 g NKT: 18 g Błonnik 30 g Sód 1810 mg	Energia: 2399 kcal Białko 119 g Tłuszcze 75 g Węglowodany 312 g w tym cukry 48 g NKT: 17 g Błonnik 31 g Sód 1740 mg	Energia: 2399 kcal Białko 119 g Tłuszcze 75 g Węglowodany 312 g w tym cukry 48 g NKT: 17 g Błonnik 31 g Sód 1740 mg	Energia: 2401 kcal Białko 123 g Tłuszcze 78 g Węglowodany 304 g w tym cukry 52 g NKT: 19 g Błonnik 32 g Sód 1860 mg

Jadłospis na dzień 03.03.2026 Wtorek

Zupa jarzynowa- 500ml (9)

Makaron z mięsem i warzywami (1,9), marchew gotowana

Kompot jabłkowy

Dieta

Zupa grysikowa- 500ml (9)

Makaron z mięsem i warzywami (1,3,7,9)

Kompot jabłkowy

Jadłospis na dzień 04.03.2026 Środa

Zupa barszcz ukraiński-500ml (9),
Pieczeń rzymska z jajkiem—s80g (1,3,9); Sos pomidorowy (1)
Ziemniaki, surówka z białej kapusty, buraki zasmażane
Kompot jabłkowy

Dieta

Zupa krupnik ryżowy- 500ml (9),
Pieczeń rzymska z jajkiem (1,3); Sos pomidorowy (1)
Ziemniaki Buraki z jabłkiem- 200g
Kompot jabłkowy

Jadłospis na dzień 05.03.2026 Czwartek

Kapuśniak z kiszonej kapusty (1,9),
Kotlet drobiowy (1,3); Ziemniaki
Buraki gotowane z jabłkiem, marchew gotowana, sałata ze śmietaną (7), kompot jabłkowy

Dieta

Zupa marchwianka(1,9),
Filet drobiowy gotowany (9);
Ziemniaki, puree z marchwi i brokuła, Kompot jabłkowy

Jadłospis na dzień 06.03.2026 Piątek

Zupa buraczkowa (9),

Dorsz pieczony (1,4,9); Sos warzywny (1,9), ziemniaki, kapusta kiszona, kompot jabłkowy

dieta

Zupa buraczkowa (9),

Ryba gotowana (1,4,9); Sos warzywny(1,9); ziemniaki, marchew z groszkiem (1)

Kompot jabłkowy

Jadłospis na dzień 07.03.2026 Sobota

Zupa pomidorowa z makaronem(1,9),

Gulasz z warzywami (1, 9);

Kasza gryczana (1), fasolka z wody

Kompot jabłkowy

dieta

Zupa pomidorowa z makaronem (1,9)

Gulasz z warzywami (1,9); Ziemniaki Kompot jabłkowy

Jadłospis na dzień 08.03.2026 Niedziela

Zupa rosół (1, 9)

Udko pieczone, marchewka z groszkiem (1), kapusta kiszona duszona

Ziemniaki

Kompot jabłkowy

dieta

Zupa rosół (1, 9)

Udko gotowane (9);

Ziemniaki

Marchew gotowana, Kompot jabłkowy

Jadłospis na dzień 09.03.2025 Poniedziałek

Zupa ogórkowa (9),

Leczo z warzywami i mięsem (9), marchew gotowana

Ziemniaki

Dieta

Zupa grysikowa (1,9),

Pulpet gotowany (1,3,9);

Sos pomidorowy (1);

Ziemniaki Buraki z jabłkiem; Kompot jabłkowy

jadłospis na dzień 10.03.2026 Wtorek

Krupnik z kaszą jęczmienną (1, 9)

Kotlet mielony (1,3);

Ziemniaki Surówka colesław (3,7,10,11) , kalafior z masłem i bułką tartą (1,7),

Kompot jabłkowy

dieta

Zupa ryżowa (1,9)

Pulpet w sosie pomidorowym (1, 3),

Ziemniaki, Puree z marchewki,

Kompot jabłkowy

jadłospis na dzień 11.03.26 Środa

Zupa jarzynowa (1,9)

Paluchy mięsne(1,3,9,7), kapusta kiszona duszona

dieta

Zupa ryżowa (9)(G)

Pulpet gotowany (1,3,9); (G)

Sos pomidorowy (1); (G), ziemniaki (G), Buraki z jabłkiem (G),

jadłospis na dzień 12.03.26 Czwartek

Zupa pieczarkowa **(1,9)**(G)

Potrawka z udka z kurczaka gotowana na słodko, **(1,3,9,12)**; (G) ryż **(1)**(G)

Marchew z groszkiem(G), sałata ze śmietaną **(7)**

dieta

Zupa grysikowa **(1,9)**(G)

Potrawka z kurczaka gotowana, **(1,3,9)**; (G)ryż**(1)** (G)

Marchew gotowana(G)

Sposoby obróbki termicznej posiłku:

(G) - GOTOWANIE (S) - SMAŻENIE (P) - PIECZENIE (D) - DUSZENIE

Nomenklatura diet dla osób dorosłych:

D01 Dieta podstawowa

D02 Dieta łatwostrawna

D03 Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

D04 Dieta wegańska

D05 Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

D06 Dieta bogatoresztkowa

D07 Dieta bogatobiałkowa

D08 Dieta niskobiałkowa

Diety o zmienionej konsystencji wg IDDSI* D09

D10 Dieta przetarta*

D11 Dieta papkowata*

D12 Dieta płynna wzmocniona

Dieta specjalna z modyfikowaną zawartością składników pokarmowych D13

A) D13A Dieta z ograniczeniem białka naturalnego -PKU

B) D13B Dieta z ograniczeniem długołańcuchowych kwasów tłuszczowych

C) D13C Dieta ketogenna i jej modyfikacje

Kody i nomenklatura diet dla dzieci i młodzieży

P01. Dieta podstawowa P02. Dieta łatwostrawna

P03. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

P04. Dieta wegańska

Dieta specjalna z modyfikowaną zawartością składników pokarmowych P13.

P13A Dieta z ograniczeniem białka naturalnego - PKU

P13B Dieta z ograniczeniem długołańcuchowych kwasów tłuszczowych

P13C Dieta ketogenna i jej modyfikacje

Dieta z modyfikowaną zawartością składników mineralnych P14

P14A Małosodowa

P14BUbogopotasowa

P14C Ubogofosforanowa

Dieta indywidualna P15

Oznaczenia alergenów

1. GLU - Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem: syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);

a) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);

b) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;

c) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

2. SKR - Skorupiaki i produkty pochodne;

3. JAJ - Jaja i produkty pochodne;

4. RYB - Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;

5. OZI - Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;

6. SOJ - Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:

a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1);

b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;

c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;

d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;

7. MLE - Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem: a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu, etylowego pochodzenia rolniczego, b) laktitolu;

8. ORZ - Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

9. SEL - Seler i produkty pochodne;

10. GOR - Gorczyca i produkty pochodne;

11. SEZ - Nasiona sezamu i produkty pochodne;

12. S02 - Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;

13. ŁUB - Łubin i produkty pochodne;

14. MCK - Mięczaki i produkty pochodne.

15. * - produkt może zawierać śladowe ilości białka soi, gorczycy, selera, glutenu, mleka, orzechów.