

## Jadłospis na dzień 31.05.2026

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
<b>DIETA</b> <b>PODSTAWOWA</b> <b>D01</b>	<b>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU</b> mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana <b>CHLEB ŻYJNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA PIECZARKOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, pieczarki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, śmietana - z <u>mleka</u> , pieprz, sól <b>KASZA GRYZANA GOTOWANA</b> <b>PULPET GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM</b> łopatka wieprzowa bez kości, <u>jajka</u> , bułka tarta - z <u>pszenicy</u> , olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy <b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB ŻYJNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>PASTA Z SOCZEWICY I SUSZONYCH POMIDORÓW</b> soczewica, marchew, suszone pomidory, olej rzepakowy, przyprawy <b>SER ŻÓŁTY</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>PATISON</b> <b>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU</b> mleko, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykorja	<b>MUS OWOCOWY</b>	E 2420 kcal B 110 g T 80 g NKT 24.7 g W 323 g C 54 g BI 35.9 g Sód 2000 mg
<b>DIETA</b> <b>ŁATWOSTRAWNA</b> <b>D02</b>	<b>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU</b> mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory <b>MARCHEW GOTOWANA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>BULION WARZYWNY Z MAKARONEM</b> makaron - z <u>pszenicy</u> , woda, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b> <b>PULPET GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM</b> łopatka wieprzowa bez kości, <u>jajka</u> , bułka tarta - z <u>pszenicy</u> , olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy <b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>PASTA WARZYWNA</b> Kasza kuskus - z <u>pszenicy</u> , marchew, pietruszka korzeń, suszone pomidory w oleju rzepakowym, przyprawy <b>POMIDOR</b> <b>SALATA</b> <b>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU</b> mleko, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykorja	<b>MUS OWOCOWY</b>	E 2350 kcal B 94 g T 73.2 g NKT 23.7 g W 335 g C 49.8 g BI 30.7 g Sód 1780 mg
<b>DIETA Z</b> <b>OGRANICZENIEM</b> <b>ŁATWO</b> <b>PRZYSWAJALNYCH</b> <b>WĘGLOWODANÓW</b> <b>D03</b>	<b>CHLEB ŻYJNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>SALATKA Z SEREM MOZZARELLA</b> sałata lodowa, pomidor, mozzarella - z <u>mleka</u> , olej rzepakowy, przyprawy	<b>ZUPA PIECZARKOWA</b> woda, porcje rosółowe, ziemniaki, pieczarki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, śmietana - z <u>mleka</u> , pieprz, sól <b>KASZA GRYZANA GOTOWANA</b> <b>PULPET GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM</b> łopatka wieprzowa bez kości, <u>jajka</u> , bułka tarta - z <u>pszenicy</u> , olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy <b>SURÓWKA SZWEDZKA</b> ogórek, marchew, cebula, czosnek, olej rzepakowy, ocet, cukier, sól, pieprz, <u>gorczyca</u> <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB ŻYJNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>PASTA Z SOCZEWICY I SUSZONYCH POMIDORÓW</b> soczewica, marchew, suszone pomidory, olej rzepakowy, przyprawy <b>SER ŻÓŁTY</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>PATISON</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>CHLEB ŻYJNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , przeciwutleniacze, stabilizatory <b>SALATA</b>	E 2190 kcal B 106 g T 75.7 g NKT 24.3 g W 285 g C 22.5 g BI 30.4 g Sód 2010 mg

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłki nocny 19:30	Wartości
DIETA LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TLUSZCZU D05	<b>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU</b> mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory <b>MARCHEW GOTOWANA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>BULION WARZYWNY Z MAKARONEM</b> makaron - z <u>pszenicy</u> , woda, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b> <b>PULPET GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM</b> łopatka wieprzowa bez kości, <u>jajka</u> , bułka tarta - z <u>pszenicy</u> , olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy <b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>PASTA WARZYWNA</b> Kasza kuskus - z <u>pszenicy</u> , marchew, pietruszka korzeń, suszone pomidory w oleju rzepakowym, przyprawy <b>POMIDOR</b> <b>SALATA</b> <b>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU</b> mleko, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykorcia	<b>MUS OWOCOWY</b>	E 2060 kcal B 90.8 g T 53.4 g NKT 13.9 g W 309 g C 48 g BI 28.7 g Sód 1630 mg
DIETA BOGATOBIAŁKOWA D07	<b>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU</b> mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory <b>MARCHEW GOTOWANA</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>KOKTAJL OWOCOWY</b> jogurt naturalny - z <u>mleka</u> , banan	<b>BULION WARZYWNY Z MAKARONEM</b> makaron - z <u>pszenicy</u> , woda, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b> <b>PULPET GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM</b> łopatka wieprzowa bez kości, <u>jajka</u> , bułka tarta - z <u>pszenicy</u> , olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy <b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>PASTA WARZYWNA</b> Kasza kuskus - z <u>pszenicy</u> , marchew, pietruszka korzeń, suszone pomidory w oleju rzepakowym, przyprawy <b>POMIDOR</b> <b>SALATA</b> <b>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU</b> mleko, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykorcia	<b>JOGURT NATURALNY</b> z <u>mleka</u>	E 2500 kcal B 100.8 g T 76 g NKT 25 g W 366 g C 78.2 g BI 33.6 g Sód 1900 mg
DIETA PAPKOWATA D11	<b>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU</b> mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>KASZA JĘCZMIENNA GOTOWANA</b> <b>PULPET GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM</b> łopatka wieprzowa bez kości, <u>jajka</u> , bułka tarta - z <u>pszenicy</u> , olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy <b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól <b>KOMPOT</b>	<b>BULION WARZYWNY Z MAKARONEM</b> makaron - z <u>pszenicy</u> , woda, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>MASŁO EKSTRA</b> z <u>mleka</u> <b>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU</b> mleko, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykorcia	<b>MUS OWOCOWY</b>	E 2030 kcal B 79.5 g T 58.2 g NKT 23.4 g W 302 g C 53.8 g BI 22.7 g Sód 1130 mg
DIETA PODSTAWOWA NISKOPURYNOWA D01/M	<b>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU</b> mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana <b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniacze, stabilizatory <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>		<b>ZUPA PIECZARKOWA PUR</b> woda, ziemniaki, pieczarki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, śmietana - z <u>mleka</u> , pieprz, sól <b>KASZA GRYZANA GOTOWANA</b> <b>WARZYWNY GULASZ DUSZONY</b> pieczarki, cukinia, marchew, pietruszka korzeń, olej rzepakowy, przyprawy <b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB ŻYTNIA RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>PASTA Z SOCZEWICY I SUSZONYCH POMIDORÓW</b> soczewica, marchew, suszone pomidory, olej rzepakowy, przyprawy <b>SER ŻÓŁTY</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>PATISON</b> <b>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU</b> mleko, kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykorcia	<b>MUS OWOCOWY</b>	E 2210 kcal B 87.5 g T 70.3 g NKT 21.8 g W 316 g C 56.9 g BI 40.2 g Sód 1940 mg

Dieta	Śniadanie 07:30	II śniadanie 10:30	Obiad 12:30	Kolacja 16:30	Posiłek nocny 19:30	Wartości
<b>DIETA</b> <b>PODSTAWOWA</b> <b>DLA KOBIET W</b> <b>CIAŻY I W</b> <b>OKRESIE</b> <b>LAKTACJI C01</b>	<b>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU</b> mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana <b>CHLEB ŻYTNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>SALATKA Z SEREM MOZZARELLA</b> sałata lodowa, pomidor, mozzarella - z <u>mleka</u> , olej rzepakowy, przyprawy <b>ZUPA PIECZARKOWA</b> woda, porcje rosolowe, ziemniaki, pieczarki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, śmietana - z <u>mleka</u> , pieprz, sól <b>KASZA GRYCZANA GOTOWANA</b> <b>PULPET GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM</b> łopatka wieprzowa bez kości, <u>jjjka</u> , bulka tarta - z <u>pszenicy</u> , olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy <b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB ŻYTNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>PASTA Z SOCZEWICY I SUSZONYCH POMIDORÓW</b> soczewica, marchew, suszone pomidory, olej rzepakowy, przyprawy <b>POMIDOR</b> <b>PATISON</b> <b>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykorcia	<b>CHLEB ŻYTNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>SALATA</b>	<b>E</b> 2500 kcal <b>B</b> 113 g <b>T</b> 81.8 g <b>NKT</b> 22.3 g <b>W</b> 338 g <b>C</b> 51.8 g <b>BI</b> 35.9 g <b>Sód</b> 1490 mg	
<b>DIETA DLA</b> <b>DZIECI</b>	<b>ZACIERKA GOTOWANA NA MLEKU</b> mleko, zacierka - mąka <u>pszenna</u> , woda, masa <u>jajowa</u> pasteryzowana <b>CHLEB ŻYTNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>WĘDLINA DROB</b> mięso drobiowe, woda, sól, białko <u>sojowe</u> , serwatka w proszku - z <u>mleka</u> przeciwutleniające, stabilizatory <b>OGÓREK ŚWIEŻY</b> <b>NAPAR Z CZARNEJ HERBATY</b>	<b>ZUPA PIECZARKOWA</b> woda, porcje rosolowe, ziemniaki, pieczarki, marchew, <u>seler</u> korzeń, pietruszka korzeń, ziele angielskie, liść laurowy, śmietana - z <u>mleka</u> , pieprz, sól <b>KASZA GRYCZANA GOTOWANA</b> <b>PULPET GOTOWANY W SOSIE POMIDOROWYM</b> łopatka wieprzowa bez kości, <u>jjjka</u> , bulka tarta - z <u>pszenicy</u> , olej rzepakowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy <b>SURÓWKA Z BURAKA</b> buraki, olej rzepakowy, pieprz, sól <b>KOMPOT</b>	<b>CHLEB ŻYTNI RAZOWY</b> mąka <u>żytnia</u> , woda, mąka <u>pszenna</u> , kwas naturalny – mąka <u>żytnia</u> , woda, słonecznik, siemie lniane, drożdże, sól <b>CHLEB MIESZANY</b> mąka <u>pszenna</u> , woda, mąka <u>żytnia</u> , drożdże, sól, mąka <u>sojowa</u> <b>SEREK TARTARE</b> z <u>mleka</u> <b>PASTA Z SOCZEWICY I SUSZONYCH POMIDORÓW</b> soczewica, marchew, suszone pomidory, olej rzepakowy, przyprawy <b>SER ŻÓŁTY</b> z <u>mleka</u> <b>POMIDOR</b> <b>PATISON</b> <b>KAWA ZBOŻOWA NA MLEKU</b> <u>mleko</u> , kawa zbożowa - <u>jęczmień</u> , <u>żyto</u> , cykorcia	<b>MUS OWOCOWY</b>	<b>E</b> 1700 kcal <b>B</b> 78.7 g <b>T</b> 61.9 g <b>NKT</b> 18.9 g <b>W</b> 216 g <b>C</b> 45.9 g <b>BI</b> 25.4 g <b>Sód</b> 1350 mg	

• **Legenda do wartości odżywczych:** E – Energia, B – białko, T – tłuszcz, NKT – nasycone kwasy tłuszczowe, W – węglowodany, C – cukry proste, BI – błonnik.

• **Alergeny:** W zakładzie stosuje się produkty zawierające alergeny: zboża zawierające gluten, mleko krowie i pochodne, jaja i pochodne, ryby i pochodne, soja i pochodne, seler, gorczyca, sezam, skorupiaki, orzechy, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, orzeszki ziemne, mięczaki. Śladowe ilości tych alergenów mogą znaleźć się w potrawach oraz wg informacji od producenta w przyprawach, wędlinach, sałatkach rybnych i pasztetach. (dokładny skład ww produktów w dziale żywienia).

• *Istnieje możliwość zmian w jadłospisie z przyczyn niezależnych od kuchni szpitalnej*