1 Wojskowy Szpital Kliniczny
z Poliklinik¹ SP ZOZ
Aleje Racławickie 23
20-049 LUBLIN
DZIAŁ ŻYWIENIA i DIETETYKI

ZESTAWIENIE JAD£OSPISÓW

Za okres: 25-10-2026 - 02-11-2026

LUBLIN dn.20-10-2026

Lp.	Posi³ek	Nazwa diety	Norm.	Data 25-10-2026 Niedziela [1]	26-10-2026 Poniedziałek [2]	27-10-2026 Wtorek [3]	28-10-2026 Środa [4]	29-10-2026 Czwartek [5]
1	Śniadanie	Podstawowa	020	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Polędwica wędz.=60 g Roszponka=0,1 g (szt.)	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Makaron na mleku=300 ml (porcja) Kiełbasa krak.parz.=40 ml (g) Jaja=1 ml (szt.) Sałata lodowa=0,1 ml (szt.) Pomidor szklarniowy=50 ml (g)	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Manna na mleku=300 ml (porcja) Pasztet pieczony=100 ml (g) Ogórki kwasz.=50 ml (g)	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Płatki jaglane na mleku=300 ml Parówki na gorąco z muszt.=120 g Sałata lodowa=0,1 g (szt.)	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Kasza grycz.na mleku=300 ml Pasta z ryby wędzonej=100 g Sałata lodowa=0,1 g (szt.)
Występujące alergeny (nr) w posiłku:				2 4 6 13 14	2 3 4 6 13 14	2 4 6 13 14	2 4 6 10 13 14	2 3 4 6 7 13 14
2		Łatwostrawna	020	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Polędwica wędz.=60 g Roszponka=0,1 g (szt.)	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Makaron na mleku=300 ml (porcja) Kiełbasa krak.parz.=40 ml (g) Jaja=1 ml (szt.) Sałata lodowa=0,1 ml (szt.) Pomidor szklarniowy=50 ml (g)	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Manna na mleku=300 ml (porcja) Kiełbasa szynkowa=60 ml (g) Ogórki kwasz.=50 ml (g)	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Płatki jaglane na mleku=300 ml Polędwica wędz.=60 ml (g) Sałata lodowa=0,1 ml (szt.)	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Kasza grycz.na mleku=300 ml Kiełbasa szynkowa=60 ml (g) Sałata lodowa=0,1 ml (szt.)
3		Z ogranicz. łatwo	020	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Polędwica wędz.=60 g Roszponka=0,1 g (szt.)	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Makaron na mleku=300 ml (porcja) Kiełbasa krak.parz.=40 ml (g) Jaja=1 ml (szt.) Sałata lodowa=0,1 ml (szt.) Pomidor szklarniowy=50 ml (g)	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Manna na mleku=300 ml (porcja) Kiełbasa szynkowa=60 ml (g) Ogórki kwasz.=50 ml (g)	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Płatki jaglane na mleku=300 ml Parówki na gorąco z muszt.=120 g Sałata lodowa=0,1 g (szt.)	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Kasza grycz.na mleku=300 ml Pasta z ryby wędzonej=100 g Sałata lodowa=0,1 g (szt.)
4	II Śniadanie	Podstawowa	020					
Występujące alergeny (nr) w posiłku:								
5		Łatwostrawna	020					

Numeryczne oznaczenie występujących alergenów:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Siarczany	Gorczyca	Jajka	Łubin	Mięczaki	Mleko	Sezam	Orzechy	Orzeszki	Ryby	Seler	Skorupiaki	Soja	Gluten

6		Z ogranicz. łatwo	020	Jabłka=100 (g)	Jogurt=1 (szt.)	Maślanka=0,2 (szt.)	Serek homogenizowany=1 (szt.)	Kefir=1 (szt.)
7	Obiad I	Podstawowa	020	Rosół z makaronem=300 ml Bitka drobiowa w jarzynach=100 g Ryż na sypko=100 g Mini marchewki=150 g Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	Kapuśniak mazurski=400 ml (porcja) Schab pieczony=120 g Ziemniaki b/t=200 g (porcja) Surówka colesław=80 g (porcja) Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	Pieczarkowa=400 ml Gulasz wieprz.=200 g (porcja) Makaron=100 g (porcja) Sur.z kap.czerw=150 g (porcja) Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	Barszcz czerwony z jajkiem=400 ml Fasolka po bretońsku=400 ml (porcja) Chleb krojony=100 ml (g) Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	Jarzynowa=400 ml (porcja) Kotlet mielony=110 g (porcja) Ziemniaki b/t=200 g (porcja) Buraczki gotowane=200 g (porcja) Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)
Występujące alergeny (nr) w posiłku:				2 4 6 11 13 14	2 4 6 11 13 14	2 4 6 11 13 14	2 3 4 6 11 13 14	2 3 4 6 11 13 14
8		Łatwostrawna	020	Rosół z makaronem=300 ml Bitka drobiowa w jarzynach=100 g Ryż na sypko=100 g Mini marchewki=150 g Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	Grysikowa=400 ml (porcja) Schab pieczony=120 g Ziemniaki b/t=200 g (porcja) Warzywa na patelnie=150 g Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	Krupnik jaglany=300 ml (porcja) Gulasz wieprz.=200 g (porcja) Makaron=100 g (porcja) Fasolka szparagowa=200 g (porcja) Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	Barszcz czerwony z jajkiem=400 ml Łopatka pieczona=150 g Ziemniaki b/t=200 g (porcja) Brokuły=200 g (porcja) Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	Jarzynowa=400 ml (porcja) Pulpet wieprzowy=110 g Ziemniaki b/t=200 g (porcja) Buraczki gotowane=200 g (porcja) Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)
9		Z ogranicz. łatwo	020	Rosół z makaronem=300 ml Bitka drobiowa w jarzynach=100 g Ryż na sypko=100 g Mini marchewki=150 g Woda z cytryną=250 ml (porcja)	Grysikowa=400 ml (porcja) Schab pieczony=120 g Ziemniaki b/t=200 g (porcja) Surówka colesław=80 g (porcja) Woda z cytryną=250 ml (porcja)	Krupnik jaglany=300 ml (porcja) Gulasz wieprz.=200 g (porcja) Makaron=100 g (porcja) Sur.z kap.czerw=150 g (porcja) Woda z cytryną=250 ml (porcja)	Barszcz czerwony z jajkiem=400 ml Łopatka pieczona=150 g Ziemniaki b/t=200 g (porcja) Brokuły=200 g (porcja) Woda z cytryną=250 ml (porcja)	Jarzynowa=400 ml (porcja) Pulpet wieprzowy=110 g Ziemniaki b/t=200 g (porcja) Buraczki gotowane=200 g (porcja) Woda z cytryną=250 ml (porcja)
10	Podwieczore	Podstawowa	020					
Występujące alergeny (nr) w posiłku:								
11		Łatwostrawna	020					
12		Z ogranicz. łatwo	020	Kisiel pł.=200 ml (porcja)	Kiwi=100 (g)	Banany=100 (g)	Grejpfrut=100 (g)	Jabłka=100 (g)
13	Kolacja	Podstawowa	020	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Szynka babuni=60 g Ogórki szklarniowe=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Sałatka jarzynowa=150 g (porcja)	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Hummus z ciecierzycy=100 g (porcja) Pomidor szklarniowy=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Paprykarz=100 g Ogórki szklarniowe=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Kiełbasa żywiecka=60 g Pomidor szklarniowy=50 g
Występujące alergeny (nr) w posiłku:				2 4 6 13 14	2 3 4 6 10 11 13 14	2 4 6 13 14	2 4 6 10 11 13 14	2 4 6 13 14

Numeryczne oznaczenie występujących alergenów:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Siarczany	Gorczyca	Jajka	Łubin	Mięczaki	Mleko	Sezam	Orzechy	Orzeszki	Ryby	Seler	Skorupiaki	Soja	Gluten

14		Łatwostrawna	020	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Szynka babuni=60 g Pomidor szklarniowy=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Sałatka jarzynowa=150 g (porcja)	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Hummus z ciecierzycy=100 g (porcja) Pomidor szklarniowy=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Paprykarz=100 g Pomidor szklarniowy=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Kiełbasa żywiecka=60 g Pomidor szklarniowy=50 g
15		Z ogranicz. łatwo	020	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Szynka babuni=60 g Pomidor szklarniowy=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Sałatka jarzynowa=150 g (porcja)	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Hummus z ciecierzycy=100 g (porcja) Pomidor szklarniowy=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Paprykarz=100 g Pomidor szklarniowy=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Kiełbasa żywiecka=60 g Pomidor szklarniowy=50 g
Suma wartości energetycznych i składników odżywczych za dzień w poszczególnych dietach i normach:								
	Suma dzień	Podstawowa	020	W.En.=8940kJ/2135kcal, Tł.=36,12g, K.tł.=14,36g, Węgl.=279,15g, Cuk.=50,32g, Biał.=137,85g, Sól=1,43g, Sód=576,99mg, Bł.=5,69g, Chl.=141,6mg	W.En.=11089kJ/2647kcal, Tł.=121,43g, K.tł.=27,72g, Węgl.=323,48g, Cuk.=76,12g, Biał.=88,69g, Sól=3,08g, Sód=1259,21mg, Bł.=11,73g, Chl.=431m	W.En.=10631kJ/2541kcal, Tł.=86,3g, K.tł.=21,15g, Węgl.=358,39g, Cuk.=68,76g, Biał.=100,09g, Sól=1,75g, Sód=710,86mg, Bł.=12,32g, Chl.=156,4m	W.En.=11827kJ/2821kcal, Tł.=118,32g, K.tł.=35,61g, Węgl.=384,4g, Cuk.=68,91g, Biał.=91,1g, Sól=4,49g, Sód=1815,09mg, Bł.=6,75g, Chl.=280,4mg	W.En.=9641kJ/2305kcal, Tł.=77,43g, K.tł.=28,99g, Węgl.=320,37g, Cuk.=72,45g, Biał.=100,27g, Sól=3,54g, Sód=1437,44mg, Bł.=8,74g, Chl.=435,4m
	Suma dzień	Łatwostrawna	020	W.En.=9353kJ/2236kcal, Tł.=42,17g, K.tł.=16,3g, Węgl.=281,15g, Cuk.=53,77g, Biał.=142,45g, Sól=2,35g, Sód=945,49mg, Bł.=6,34g, Chl.=141,6mg	W.En.=10087kJ/2413kcal, Tł.=86,17g, K.tł.=24,19g, Węgl.=331,08g, Cuk.=74,24g, Biał.=91,31g, Sól=3,94g, Sód=1602,69mg, Bł.=11,67g, Chl.=411,2	W.En.=10274kJ/2456kcal, Tł.=71,58g, K.tł.=24,48g, Węgl.=368,85g, Cuk.=71,1g, Biał.=99,41g, Sól=3,78g, Sód=1522,86mg, Bł.=13,41g, Chl.=197,8m	W.En.=10091kJ/2411kcal, Tł.=98,27g, K.tł.=26,28g, Węgl.=304,88g, Cuk.=73,98g, Biał.=90,82g, Sól=2,85g, Sód=1158,99mg, Bł.=10,77g, Chl.=249,6	W.En.=9271kJ/2217kcal, Tł.=72,7g, K.tł.=29,95g, Węgl.=307,79g, Cuk.=75,06g, Biał.=95,72g, Sól=5,22g, Sód=2101,34mg, Bł.=7,4g, Chl.=296,8mg
	Suma dzień	Z ogranicz. łatwo	020	W.En.=9103kJ/2175kcal, Tł.=35,61g, K.tł.=14,08g, Węgl.=287,85g, Cuk.=39,99g, Biał.=135,2g, Sól=0,35g, Sód=141,39mg, Bł.=2,74g, Chl.=141,6mg	W.En.=10396kJ/2484kcal, Tł.=106,13g, K.tł.=23,85g, Węgl.=304,92g, Cuk.=74,53g, Biał.=90,93g, Sól=2,16g, Sód=918,66mg, Bł.=10,94g, Chl.=423,2	W.En.=9771kJ/2335kcal, Tł.=71,68g, K.tł.=22,06g, Węgl.=341,08g, Cuk.=56,77g, Biał.=94,12g, Sól=1,89g, Sód=763,61mg, Bł.=9,98g, Chl.=200,32mg	W.En.=11145kJ/2661kcal, Tł.=135,28g, K.tł.=44,54g, Węgl.=274,3g, Cuk.=68,11g, Biał.=101,17g, Sól=3,21g, Sód=1291,34mg, Bł.=9,51g, Chl.=359,1	W.En.=9465kJ/2263kcal, Tł.=80,17g, K.tł.=33,31g, Węgl.=289,06g, Cuk.=73,71g, Biał.=109,14g, Sól=2,29g, Sód=948,59mg, Bł.=4,14g, Chl.=467,4mg

Numeryczne oznaczenie występujących alergenów:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Siarczany	Gorczyca	Jajka	Łubin	Mięczaki	Mleko	Sezam	Orzechy	Orzeszki	Ryby	Seler	Skorupiaki	Soja	Gluten

1 Wojskowy Szpital Kliniczny
z Poliklinik¹ SP ZOZ
Aleje Racławickie 23
20-049 LUBLIN
DZIAŁ ŻYWIENIA i DIETETYKI

ZESTAWIENIE JAD£OSPISÓW

Za okres: 25-10-2026 - 02-11-2026

LUBLIN dn.20-10-2026

Lp.	Posi³ek	Nazwa diety	Norm.	Data 30-10-2026 Piątek [1]	31-10-2026 Sobota [2]	01-11-2026 Niedziela [3]	02-11-2026 Poniedziałek [4]	[5]
1	Śniadanie	Podstawowa	020	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Kasza jaglana na mleku=350 ml Jajka na miękko=100 szt. (porcja) Sałata lodowa=0,1 szt. Pomidor szklarniowy=50 szt. (g)	Kawa z mlek.piecz.masło=200 g Pierś pieczona z indyka=40 g Ser topiony=50 g Roszponka=0,1 g (szt.)	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Polędwica wędz.=40 g Jaja=1 g (szt.) Rukola=0,1 g (opak.) Pomidor szklarniowy=50 g	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Ryż na mleku=300 ml Szynka firmowa=60 ml (g) Pomidor szklarniowy=50 ml (g)	
Występujące alergeny (nr) w posiłku:				2 3 4 6 7 13 14	2 4 6 13 14	2 3 4 6 13 14	2 4 6 13 14	
2		Łatwostrawna	020	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Kasza jaglana na mleku=350 ml Jajka na miękko=100 szt. (porcja) Sałata lodowa=0,1 szt. Pomidor szklarniowy=50 szt. (g)	Kawa z mlek.piecz.masło=200 g Pierś pieczona z indyka=40 g Ser twarog.=50 g Roszponka=0,1 g (szt.)	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Polędwica wędz.=40 g Jaja=1 g (szt.) Rukola=0,1 g (opak.) Pomidor szklarniowy=50 g	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Ryż na mleku=300 ml Szynka firmowa=60 ml (g) Pomidor szklarniowy=50 ml (g)	
3		Z ogranicz. łatwo	020	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Kasza jaglana na mleku=350 ml Jajka na miękko=100 szt. (porcja) Sałata lodowa=0,1 szt. Pomidor szklarniowy=50 szt. (g)	Kawa z mlek.piecz.masło=200 g Pierś pieczona z indyka=40 g Ser twarog.=50 g Roszponka=0,1 g (szt.)	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Polędwica wędz.=40 g Jaja=1 g (szt.) Rukola=0,1 g (opak.) Pomidor szklarniowy=50 g	Herb.piecz,masło (ś)=150 g (porcja) Ryż na mleku=300 ml Szynka firmowa=60 ml (g) Pomidor szklarniowy=50 ml (g)	
4	II Śniadanie	Podstawowa	020					
Występujące alergeny (nr) w posiłku:								
5		Łatwostrawna	020					
6		Z ogranicz. łatwo	020	Jogurt=1 (szt.)	Sok 200ml=1 (s)	Maślanka=0,2 (szt.)	Serek homogenizowany=1 (szt.)	

Numeryczne oznaczenie występujących alergenów:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Siarczany	Gorczyca	Jajka	Łubin	Mięczaki	Mleko	Sezam	Orzechy	Orzeszki	Ryby	Seler	Skorupiaki	Soja	Gluten

7	Obiad I	Podstawowa	020	Makaronowa=400 ml (porcja) Ryba ze szpinakiem=200 g (porcja) Ziemniaki b/t=200 g (porcja) Sur.z kap.kisz=150 g (porcja) Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	Krupnik jęczm.=400 ml (porcja) Szynka gotowana=150 g Kasza bulgur=80 g Kalafior z wody=200 g (porcja) Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	Rosół z makaronem=300 ml Udko piecz.=200 g (porcja) Ryż na sypko=100 g Marchewka gotowana=200 g (porcja) Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	Brokułowa=400 ml (porcja) Pulpet wieprzowy gotowany na Kasza jęczm.na sypko=100 g (porcja) Buraczki gotowane=200 g (porcja) Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	
Występujące alergeny (nr) w posiłku:				2 4 6 10 11 13 14	2 4 6 7 11 13 14	2 4 6 11 13 14	2 3 4 6 7 11 13 14	
8		Łatwostrawna	020	Makaronowa=400 ml (porcja) Ryba ze szpinakiem=200 g (porcja) Ziemniaki b/t=200 g (porcja) Warzywa na patelnie=150 g Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	Krupnik jęczm.=400 ml (porcja) Szynka gotowana=150 g Kasza bulgur=80 g Kalafior z wody=200 g (porcja) Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	Rosół z makaronem=300 ml Udko piecz.=200 g (porcja) Ryż na sypko=100 g Marchewka gotowana=200 g (porcja) Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	Brokułowa=400 ml (porcja) Pulpet wieprzowy gotowany na Kasza jęczm.na sypko=100 g (porcja) Buraczki gotowane=200 g (porcja) Kompot z miesz.owoc.=200 ml (porcja)	
9		Z ogranicz. łatwo	020	Makaronowa=400 ml (porcja) Ryba ze szpinakiem=200 g (porcja) Ziemniaki b/t=200 g (porcja) Sur.z kap.kisz=150 g (porcja) Woda z cytryną=250 ml (porcja)	Krupnik jęczm.=400 ml (porcja) Szynka gotowana=150 g Kasza bulgur=80 g Kalafior z wody=200 g (porcja) Woda z cytryną=250 ml (porcja)	Rosół z makaronem=300 ml Udko piecz.=200 g (porcja) Ryż na sypko=100 g Marchewka gotowana=200 g (porcja) Woda z cytryną=250 ml (porcja)	Brokułowa=400 ml (porcja) Pulpet wieprzowy gotowany na Kasza jęczm.na sypko=100 g (porcja) Buraczki gotowane=200 g (porcja) Woda z cytryną=250 ml (porcja)	
10	Podwieczore	Podstawowa	020					
Występujące alergeny (nr) w posiłku:								
11		Łatwostrawna	020					
12		Z ogranicz. łatwo	020	Kisiel pł.=200 ml (porcja)	Jabłka=100 (g)	Banany=100 (g)	Jabłka=100 (g)	
13	Kolacja	Podstawowa	020	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Ser żółty=60 g Dżem=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Szynka babuni=60 g Pomidor szklarniowy=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Kielbasa szynkowa=60 g Ogórki kwasz.=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Szynka babuni=60 g Pomidor szklarniowy=50 g	
Występujące alergeny (nr) w posiłku:				2 4 6 13 14	2 4 6 13 14	2 4 6 13 14	2 4 6 13 14	
14		Łatwostrawna	020	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Ser twarog.=100 g Dżem=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Szynka babuni=60 g Pomidor szklarniowy=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Kielbasa szynkowa=60 g Pomidor szklarniowy=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Szynka babuni=60 g Pomidor szklarniowy=50 g	

Numeryczne oznaczenie występujących alergenów:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Siarczany	Gorczyca	Jajka	Łubin	Mięczaki	Mleko	Sezam	Orzechy	Orzeszki	Ryby	Seler	Skorupiaki	Soja	Gluten

15		Z ogranicz. łatwo	020	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Ser żółty=60 g Szynka pieczona=40 g Pomidor szklarniowy=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Szynka babuni=60 g Pomidor szklarniowy=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Kiełbasa szynkowa=60 g Pomidor szklarniowy=50 g	Herbata chleb masło (k)=250 g (porcja) Szynka babuni=60 g Pomidor szklarniowy=50 g	
Suma wartości energetycznych i składników odżywczych za dzień w poszczególnych dietach i normach:								
	Suma dzień	Podstawowa	020	W.En.=9696kJ/2314kcal, Tł.=72,86g, K.tł.=21,15g, Węgl.=339,84g, Cuk.=65,19g, Biał.=94,16g, Sól=2,12g, Sód=875,09mg, Bł.=6,45g, Chl.=517,6mg	W.En.=7782kJ/1861kcal, Tł.=56,02g, K.tł.=19,12g, Węgl.=288,95g, Cuk.=54,68g, Biał.=66,45g, Sól=3,31g, Sód=1324,89mg, Bł.=12,93g, Chl.=133,6m	W.En.=7660kJ/1828kcal, Tł.=67,58g, K.tł.=19,89g, Węgl.=236,38g, Cuk.=57,53g, Biał.=80,25g, Sól=2,85g, Sód=1150,39mg, Bł.=10,72g, Chl.=305mg	W.En.=8322kJ/1989kcal, Tł.=60,07g, K.tł.=24,59g, Węgl.=310,4g, Cuk.=69,32g, Biał.=68,02g, Sól=2,03g, Sód=819,19mg, Bł.=8,95g, Chl.=210,4mg	
	Suma dzień	Łatwostrawna	020	W.En.=9843kJ/2353kcal, Tł.=66,32g, K.tł.=22,48g, Węgl.=347,69g, Cuk.=70,48g, Biał.=102,82g, Sól=3,06g, Sód=1251,99mg, Bł.=9,73g, Chl.=517,6m	W.En.=7958kJ/1905kcal, Tł.=53,67g, K.tł.=21,19g, Węgl.=290,4g, Cuk.=57,98g, Biał.=74,2g, Sól=4,77g, Sód=1911,89mg, Bł.=14,88g, Chl.=133,6mg	W.En.=8078kJ/1930kcal, Tł.=73,68g, K.tł.=21,84g, Węgl.=238,83g, Cuk.=61,73g, Biał.=85,2g, Sól=3,78g, Sód=1524,39mg, Bł.=11,62g, Chl.=305mg	W.En.=8724kJ/2087kcal, Tł.=66,07g, K.tł.=26,51g, Węgl.=311,8g, Cuk.=72,12g, Biał.=72,52g, Sól=2,95g, Sód=1189,19mg, Bł.=9,25g, Chl.=210,4mg	
	Suma dzień	Z ogranicz. łatwo	020	W.En.=9766kJ/2331kcal, Tł.=76,37g, K.tł.=23,24g, Węgl.=320g, Cuk.=61,91g, Biał.=104,01g, Sól=2,1g, Sód=895,09mg, Bł.=3,75g, Chl.=544,8mg	W.En.=7263kJ/1738kcal, Tł.=47,26g, K.tł.=18,99g, Węgl.=270,16g, Cuk.=57,61g, Biał.=66,85g, Sól=2,78g, Sód=1111,74mg, Bł.=11,28g, Chl.=133,6m	W.En.=7273kJ/1736kcal, Tł.=67,39g, K.tł.=19,91g, Węgl.=208,54g, Cuk.=46,91g, Biał.=80,62g, Sól=1,91g, Sód=770,64mg, Bł.=8,02g, Chl.=307,52mg	W.En.=8683kJ/2076kcal, Tł.=75,96g, K.tł.=34,1g, Węgl.=276,06g, Cuk.=56,35g, Biał.=82,97g, Sól=1,15g, Sód=455,54mg, Bł.=5,65g, Chl.=265,9mg	

Numeryczne oznaczenie występujących alergenów:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Siarczany	Gorczyca	Jajka	Łubin	Mięczaki	Mleko	Sezam	Orzechy	Orzeszki	Ryby	Seler	Skorupiaki	Soja	Gluten