

Jadłospis – d. podstawowa C01

O. Położniczy 20.06.26 – 29.06.26.

Dział Żywnienia
PCZ Kartuzy Sp. z o.o.

DZIEŃ 1

	śniadanie	obiad	kolacja	podwieczorek	posiłek dodatkowy
<p>dieta podstawowa położniczy 5 i 6 PCZ</p> <p>Razem E: 2471.2 kcal B 109.1 g T 80.1 g W 348.6 g SFA 34.0 g Cukry 65.1 g Sól 7.7 g Błonnik 39.5 g</p>	<p>Twaróg z koperkiem i słonecznikiem P 70g (7)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250g; chleb zwykły P 60g; (1)</p> <p>Chleb żytni razowy P 60g; (1)</p> <p>tomat, czerwone 50g;</p> <p>Szynkowa prasowana P 50g; (2, 7, 9, 10)</p> <p>masło ekstra 82% P 15g; (7)</p> <p>sałata masłowa 5g;</p>	<p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami P 300g (1, 7, 9)</p> <p>Udziec z kurczaka duszony z pieczarkami P 220g (1, 5, 6, 7, 9, 10, 11)</p> <p>Kasza jęczmienna gotowana na sypko P 200g (1)</p> <p>Marchewka z groszkiem P 120g (1, 7)</p> <p>kefir 2% P (375) 375g; (7)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem P 250g (1, 7)</p> <p>nektarynka świeża P 150g;</p> <p>Chleb żytni razowy P 60g; (1)</p> <p>chleb zwykły P 60g; (1)</p> <p>ogórek 50g;</p> <p>piersz z kurczaka w ziołach P 30g;</p> <p>ser Favita P 20g; (7)</p> <p>masło ekstra 82% P 15g; (7)</p> <p>sałata masłowa P 5g;</p>	<p>Owsianka z malinami PCZ 300g (1, 7)</p>	<p>Super Body Activ jogurt bez laktozy, bez dod. cukru P 250g; (7)</p>

Cyframi oznaczono substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji: 1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4 - ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 8 - orzechy i produkty pochodne, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki i siarczyny, 13 - łubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne

Jadłospis – d. podstawowa C01

O. Położniczy 20.06.26 – 29.06.26.

Dział Żywnienia
PCZ Kartuzy Sp. z o.o.

DZIEŃ 2

	śniadanie	obiad	kolacja	podwieczorek	posiłek dodatkowy
<p>dieta podstawowa położniczy 5 i 6 PCZ</p> <p>Razem E: 2527,3 kcal B 115,7 g T 84,3 g W 342,1 g SFA 34,8 g Cukry 90,1 g Sól 7,7 g Błonnik 33,8 g</p>	<p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250g; jogurt naturalny P 150g: (7) chleb zwykły P 60g: (1) Chleb żytni razowy P 60g: (1) ogórek 50g; Szynkowa drobiowa P 30g; (1, 2, 6, 7, 9, 10) Deliser Ser twarogowy P 18g: (7) masło ekstra 82% P 15g: (7) sałata masłowa 5g;</p>	<p>Krupnik z ziemniakami P 300g (1, 9) Filet z piersi kurczaka w sosie szpinakowym P 210g (1, 5, 6, 7, 9, 10, 11) Buraczki z nasionami słonecznika - sałatka P 120g ziemniaki 200g;</p>	<p>Jajko gotowane PCZ 50g (3) Sos tatarski P 50g (3, 10) Kawa zbożowa z mlekiem P 250g (1, 7) banan 150g; chleb zwykły P 60g: (1) Chleb żytni razowy P 60g: (1) Paluszki serowe Mlekovita P 45g: (7) Szynkowa prasowana P 30g; (2, 7, 9, 10) masło ekstra 82% P 15g: (7) sałata masłowa 5g;</p>	<p>Kasza manna na gęsto z musem jabłkowym PCZ 300g (1, 7)</p>	<p>jogurt skyr, typu islandzkiego, 0% tłuszczu, naturalny P 140g: (7)</p>

Cyframi oznaczono substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji: 1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4 - ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 8 - orzechy i produkty pochodne, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki i siarczyny, 13 - łubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne

Jadłospis – d. podstawowa C01

O. Położniczy 20.06.26 – 29.06.26.

Dział Żywienia
PCZ Kartuzy Sp. z o.o.

DZIEŃ 3

dieta podstawowa położniczy
5 i 6 PCZ

śniadanie	obiad	kolacja	podwieczorek	posiłek dodatkowy
<p>Płatki owsiane na mleku P 250g (1, 7)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250g; chleb zwykły P 60g; (1)</p> <p>Chleb żytni razowy P 60g; (1)</p> <p>ogórek 50g;</p> <p>papryka czerwona świeża P 50g;</p> <p>Szynkowa prasowana P 30g; (2, 7, 9, 10)</p> <p>ser żółty Salami P 20g; (7)</p> <p>masło ekstra 82% P 15g; (7)</p> <p>sałata masłowa 5g;</p>	<p>Pomidorowa z makaronem PCZ 300g (1, 7, 9)</p> <p>Pierś ala pizza P 200g (1, 5, 6, 7, 9, 10, 11)</p> <p>Surówka z marchewki z olejem 120g</p> <p>ziemniaki P 200g;</p> <p>Kaszka waniliowa bez dod. cukru Mlekovita P 180g; (1, 7)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem P 250g (1, 7)</p> <p>Twaróg z nasionami dyni i pietruszką P 60g (7)</p> <p>jabłko 200g;</p> <p>Chleb żytni razowy P 60g; (1)</p> <p>chleb zwykły P 60g; (1)</p> <p>Szynkowa drobiowa P 30g; (1, 2, 6, 7, 9, 10)</p> <p>masło ekstra 82% P 15g; (7)</p> <p>sałata masłowa 5g;</p>	<p>Kanapka z szynką i warzywami P 150g (1, 2, 6, 7, 9, 10)</p> <p>Kakao na mleku P 250g (7)</p>	<p>jogurt naturalny P 100g; (7)</p>

Razem E: 2545.1 kcal | B 130.4 g | T 83.7 g | W 338.0 g | SFA 41.1 g | Cukry 81.7 g | Sól 8.1 g | Błonnik 42.5 g

Jadłospis – d. podstawowa C01

O. Położniczy 20.06.26 – 29.06.26.

Dział Żywienia
PCZ Kartuzy Sp. z o.o.

DZIEŃ 4

dieta podstawowa położniczy
5 i 6 PCZ

śniadanie	obiad	kolacja	podwieczorek	posiłek dodatkowy
<p>Jajko gotowane PCZ 50g (3) Bukiet świeżych warzyw P 90g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250g; chleb zwykły P 60g; (1) Chleb żytni razowy P 60g; (1) Paluszki serowe Mlekovita P 45g; (7) Szynka śniadaniowa P 30g; (2, 7, 9, 10) masło ekstra 82% P 15g; (7)</p>	<p>Zraziki z soczewicą duszone w sosie własnym P 200g (1, 3, 5, 6, 9, 10, 11) Kasza pęczak z warzywami P 200g (1) Buraczki - sałatka P 120g Zupa jarzynowa dieta P 300g (1, 7, 9)</p>	<p>Sałatka makaronowa z tuńczykiem P 150g (1, 3, 4, 10) Kawa zbożowa z mlekiem P 250g (1, 7) Chleb żytni razowy P 60g; (1) chleb zwykły P 60g; (1) Szynkowa prasowana P 30g; (2, 7, 9, 10) masło ekstra 82% P 15g; (7) sałata masłowa 5g;</p>	<p>Serek wiejski P 150g; (7) banan 150g;</p>	<p>kefir 1,5% P (200g) 200g; (7)</p>

Razem E: 2524.2 kcal | B 115.4 g | T 80.9 g | W 352.5 g | SFA 39.2 g | Cukry 69.9 g | Sól 7.7 g |
Błonnik 38.8 g

Cyframi oznaczono substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji: 1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4 - ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 8 - orzechy i produkty pochodne, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki i siarczyny, 13 - łubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne

Jadłospis – d. podstawowa C01

0. Położniczy 20.06.26 – 29.06.26.

Dział Żywnienia
PCZ Kartuzy Sp. z o.o.

DZIEŃ 5

dieta podstawowa położniczy
5 i 6 PCZ

śniadanie	obiad	kolacja	podwieczorek	posiłek dodatkowy
<p>Kasza jęczmienna na mleku P 250g (1, 7)</p> <p>Twaróg z suszonymi pomidorami i słonecznikiem P 70g (7)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250g; jabłko 150g; chleb zwykły P 60g; (1)</p> <p>Chleb żytni razowy P 60g; (1)</p> <p>Szynkowa prasowana P 20g; (2, 7, 9, 10)</p> <p>masło ekstra 82% P 15g; (7)</p> <p>sałata masłowa 5g;</p>	<p>Barszcz biały z ziemniakami i jajkiem P 300g (1, 3, 7, 9)</p> <p>Sałata z sosem z maślanki P 80g (7)</p> <p>Gulasz z warzyw z cieciorą P 220g (1, 5, 6, 9, 10, 11)</p> <p>Makaron pełnoziarno gotowany P 200g (1, 6)</p>	<p>Galaretka z kurczaka z warzywami P 95g (9)</p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem P 250g (1, 7)</p> <p>Chleb żytni razowy P 60g; (1)</p> <p>chleb zwykły P 60g; (1)</p> <p>ser Favita P 20g; (7)</p> <p>masło ekstra 82% P 15g; (7)</p> <p>sałata masłowa 5g;</p>	<p>koktajl białkowy z trusk. i orzech. 300g (1, 7, 8)</p>	<p>jogurt skyr, typu islandzkiego, 0% tłuszczu, naturalny P 140g; (7)</p>

Razem E: 2501.2 kcal | B 115.3 g | T 80.1 g | W 350.1 g | SFA 30.7 g | Cukry 73.8 g | Sól 7.0 g | Błonnik 43.2 g

Cyframi oznaczono substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji: 1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4 - ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 8 - orzechy i produkty pochodne, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki i siarczyny, 13 - lubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne

Jadłospis – d. podstawowa C01

O. Położniczy 20.06.26 – 29.06.26.

Dział Żywienia
PCZ Kartuzy Sp. z o.o.

DZIEŃ 6

dieta podstawowa położniczy
5 i 6 PCZ

	śniadanie	obiad	kolacja	podwieczorek	posiłek dodatkowy
	<p>Kluski lane na mleku P 250g (1, 3, 7)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250g; chleb zwykły P 60g; (1)</p> <p>Chleb żytni razowy P 60g; (1)</p> <p>ogórek 50g;</p> <p>Szynkowa drobiowa P 30g; (1, 2, 6, 7, 9, 10)</p> <p>Ser topiony plastry P 18g; (7)</p> <p>masło ekstra 82% P 15g; (7)</p> <p>sałata masłowa 10g;</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami P 300g (1, 7, 9)</p> <p>Wątróbka drobiowa z cebulką P 200g (1, 5, 6, 9, 10, 11)</p> <p>Surówka z marchwi z olejem P 120g</p> <p>Kompot P 250g</p> <p>ziemniaki 250g;</p>	<p>Ryba po grecku P diet 150g (4, 9)</p> <p>Kawa zbożowa z mlekiem P 250g (1, 7)</p> <p>Chleb żytni razowy P 60g; (1)</p> <p>chleb zwykły P 60g; (1)</p> <p>Szynkowa prasowana P 40g; (2, 7, 9, 10)</p> <p>masło ekstra 82% P 15g; (7)</p> <p>sałata masłowa 5g;</p>	<p>Ryż na mleku z owocami P 300g (7)</p>	<p>maślanka spożywcza, 1,5% tłuszczu P 400g; (7)</p>

Razem E: 2500.0 kcal | B 115.1 g | T 78.7 g | W 350.9 g | SFA 31.4 g | Cukry 88.7 g | Sól 7.6 g | Błonnik 40.1 g

Cyframi oznaczono substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji: 1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4 - ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 8 - orzechy i produkty pochodne, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki i siarczyny, 13 - łubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne

Jadłospis – d. podstawowa C01

0. Położniczy 20.06.26 – 29.06.26.

Dział Żywnienia
PCZ Kartuzy Sp. z o.o.

DZIEŃ 7

	śniadanie	obiad	kolacja	podwieczorek	posiłek dodatkowy
<p>dieta podstawowa położniczy 5 i 6 PCZ</p> <p>Razem E: 2558.9 kcal B 130.9 g T 75.0 g W 358.1 g SFA 34.5 g Cukry 51.6 g Sól 7.2 g Błonnik 40.7 g</p>	<p>Płatki owsiane na mleku P 250g (1, 7)</p> <p>Lajko gotowane PCZ 50g (3)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250g; chleb zwykły P 60g; (1)</p> <p>Chleb żytni razowy P 60g; (1)</p> <p>pomidory, czerwone 50g;</p> <p>Szynkowa prasowana P 30g; (2, 7, 9, 10)</p> <p>masło ekstra 82% P 15g; (7)</p> <p>sałata masłowa 5g;</p>	<p>Selerowa z makaronem i cieciorką P 300g (1, 9)</p> <p>Klopsiki rybne duszone w sosie pomidorowym P 205g (1, 3, 4, 7)</p> <p>Bukiet warzyw gotowany z sezamem P 120g (11)</p> <p>ziemniaki 250g;</p> <p>Kaszka waniliowa bez dod. cukru Mlekovita P 180g; (1, 7)</p>	<p>Twaróg z rzodkiewkami i szczypiorkiem P 70g (7)</p> <p>herbata czarna, napar bez cukru P 250g; jabłko 150g;</p> <p>Chleb żytni razowy P 60g; (1)</p> <p>chleb zwykły P 60g; (1)</p> <p>ogórek 50g; szynka drobiowa 30g;</p> <p>masło ekstra 82% P 15g; (7)</p> <p>sałata masłowa 5g;</p>	<p>Kanapka z kurczakiem i warzywami P 170g (1, 7)</p> <p>Super Body Activ jogurt bez laktozy, bez dod. cukru P 250g; (7)</p>	

Cyframi oznaczono substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji: 1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4 - ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 8 - orzechy i produkty pochodne, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki i siarczyny, 13 - lubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne

Jadłospis – d. podstawowa C01

O. Położniczy 20.06.26 – 29.06.26.

Dział Żywnienia
PCZ Kartuzy Sp. z o.o.

DZIEŃ 8

dieta podstawowa położniczy
5 i 6 PCZ

	śniadanie	obiad	kolacja	podwieczorek	posiłek dodatkowy
	<p>Bukiet świeżych warzyw P 90g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250g; chleb zwykły P 60g: (1)</p> <p>Chleb żytni razowy P 60g: (1)</p> <p>Szynka śniadaniowa P 50g; (2, 7, 9, 10)</p> <p>Deliser Ser twarogowy P 40g: (7)</p> <p>masło ekstra 82% P 15g: (7)</p>	<p>Pieczeń rzymska w sosie własnym P 200g (1, 3, 5, 6, 9, 10, 11)</p> <p>Kasza jęczmienna gotowana na sypko P 200g (1)</p> <p>Buraczki z nasionami dyni - sałatka P 120g</p> <p>Zupa marchwiowa z ziemniakami P 300g (1, 7, 9)</p> <p>maślanka spożywcza, 1,5% tłuszczu P 250g: (7)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem P 250g (1, 7)</p> <p>gruszka 150g;</p> <p>pomidory, czerwone 100g;</p> <p>Chleb żytni razowy P 60g: (1)</p> <p>chleb zwykły P 60g: (1)</p> <p>ser Favita P 40g: (7)</p> <p>Szynkowa prasowana P 30g; (2, 7, 9, 10)</p> <p>masło ekstra 82% P 15g: (7)</p> <p>sałata masłowa 5g;</p>	<p>Ciasto drożdżowe z kruszoną i P 70g (1, 3, 7)</p> <p>Kakao na mleku P 250g (7)</p>	<p>jogurt skyr, typu islandzkiego, 0% tłuszczu, naturalny P 140g: (7)</p>

Razem E: 2517.6 kcal | B 108.7 g | T 83.6 g | W 350.0 g | SFA 36.2 g | Cukry 75.4 g | Sól 9.4 g | Błonnik 36.1 g

Cyframi oznaczono substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji: 1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4 - ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 8 - orzechy i produkty pochodne, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki i siarczyny, 13 - lubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne

Jadłospis – d. podstawowa C01

O. Położniczy 20.06.26 – 29.06.26.

Dział Żywienia
PCZ Kartuzy Sp. z o.o.

DZIEŃ 9

dieta podstawowa położniczy
5 i 6 PCZ

	śniadanie	obiad	kolacja	podwieczorek	posiłek dodatkowy
	<p>Kasza jęczmienna na mleku P 250g (1, 7)</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250g; ogórek 70g; chleb zwykły P 60g; (1) Chleb żytni razowy P 60g; (1) ser żółty Salami P 40g; (7) Szynkowa prasowana P 30g; (2, 7, 9, 10) masło ekstra 82% P 15g; (7) sałata masłowa 10g;</p>	<p>Zupa brokułowa z ziemniakami P 300g (1, 7, 9)</p> <p>Pierś z kurczaka opiekana w cieście naleśnikowym 150g (1, 3, 5, 6, 9, 10, 11)</p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej P 100g</p> <p>Marchewka gotowana słupki P 100g (7)</p> <p>ziemniaki 250g;</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem P 250g (1, 7)</p> <p>Pasta z tuńczyka i twarogu z koperkiem i lnem P 70g (4, 7)</p> <p>pomarańcza 150g;</p> <p>Chleb żytni razowy P 60g; (1) chleb zwykły P 60g; (1) Szynka śniadaniowa P 30g; (2, 7, 9, 10) masło ekstra 82% P 15g; (7) sałata masłowa 5g;</p>	<p>Serek wiejski P 200g; (7) banan 200g;</p>	<p>kefir 2% P 375g; (7)</p>

Razem E: 2565.6 kcal | B 129.3 g | T 81.7 g | W 346.8 g | SFA 46.9 g | Cukry 101.1 g | Sól 8.9 g | Błonnik 39.5 g

Cyframi oznaczono substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji: 1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4 - ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 8 - orzechy i produkty pochodne, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki i siarczyny, 13 - łubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne

Jadłospis – d. podstawowa C01

O. Położniczy 20.06.26 – 29.06.26.

Dział Żywnia
PCZ Kartuzy Sp. z o.o.

DZIEŃ 10

	śniadanie	obiad	kolacja	podwieczorek	posiłek dodatkowy
<p>dieta podstawowa położniczy 5 i 6 PCZ</p> <p>Razem E: 2558.6 kcal B 126.9 g T 81.2 g W 350.2 g SFA 40.0 g Cukry 45.4 g Sól 9.1 g Błonnik 38.5 g</p>	<p>Jajko gotowane PCZ 50g (3) Bukiet świeżych warzyw P 90g</p> <p>herbata czarna, parzona, napar bez cukru 250g; Serek wiejski P 150g; (7) Chleb żytni razowy P 60g; (1) chleb zwykły P 60g; (1) szynka drobiowa 30g; masło ekstra 82% P 15g; (7)</p>	<p>Koperkowa z makaronem P 300g (1, 7, 9) Szynka duszona w sosie własnym dieta P 200g (1, 5, 6, 9, 10, 11) Kasza gryczana z soczewicą P 200g (1, 5, 6, 9, 10, 11) Surówka wielowarzywna z pestkami dyni P 120g (3, 7, 10)</p>	<p>Salatka jarzynowa P 150g (3, 9, 10) Kawa zbożowa z mlekiem P 250g (1, 7) Chleb żytni razowy P 60g; (1) chleb zwykły P 60g; (1) ser Favita P 40g; (7) masło ekstra 82% P 15g; (7) sałata masłowa 5g;</p>	<p>Naleśniki z serem i frużeliną P 250g (1, 3, 7)</p>	<p>Super Body Activ jogurt bez laktozy, bez dod. cukru P 250g; (7)</p>

Cyframi oznaczono substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji: 1 - zboża zawierające gluten, 2 - skorupiaki i produkty pochodne, 3 - jaja i produkty pochodne, 4 - ryby i produkty pochodne, 5 - orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6 - soja i produkty pochodne, 7 - mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), 8 - orzechy i produkty pochodne, 9 - seler i produkty pochodne, 10 - gorczyca i produkty pochodne, 11 - nasiona sezamu i produkty pochodne, 12 - dwutlenek siarki i siarczyny, 13 - lubin i produkty pochodne, 14 - mięczaki i produkty pochodne