

12.08.2024			
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKROW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Płatki owsiane gotowane na Mleku 300 ml 1, 7 twarożek 30 g 7 ser żółty 20 g 7 wędlina chuda 40 g dżem niskosłodzony 20 g 12 sałata 5 g pomidor 100 g Masło 10 g 7 Chleb baltonowski 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml	Płatki owsiane gotowane na Mleku 300 ml 1, 7 twarożek 30 g 7 wędlina chuda 40 g hummus 30 g sałata 5 g pomidor 100 g Masło 10 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml	Płatki owsiane gotowane na Mleku 300 ml 1, 7 twarożek 30 g 7 wędlina chuda 40 g hummus 30 g sałata 5 g pomidor 100 g Masło 10 g 7 Chleb wieloziarnisty 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Sałotka z ogórka, ciociorki i kukurydzy 150 g 7
OBIAD	Zupa ogórkowa 300 ml Pieczeń rzymska w sosie pieczarkowym 120 g 7 Kasza bulgur gotowana 50 g 1 Surówka z kapusty białej z marc hewką 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Pieczeń rzymska w sosie pieczeniowym 120 g 7 Kasza bulgur gotowana 50 g 1 Mix gotowanych warzyw 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Pieczeń rzymska w sosie pieczeniowym 120 g 7 Kasza bulgur gotowana 50 g 1 Mix gotowanych warzyw 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml
PODWIE CZOREK			Kisiel 330 ml
KOLACJA	Sałata 5 g Pomidor 50 g pasta mięsna 30 g wędlina mieszana 40 g masło 10 g 7 chleb baltonowski 80 g 1 sałatka z tuńczyka z brokułów i jajka 150 g 3, 4, 7 Herbata napar bez cukru 250 ml	Sałata 5 g Pomidor parzony 50 g pasta mięsna 30 g wędlina mieszana 40 g masło 10 g 7 chleb pszenny 80 g 1 legumina ryżowa 150 g 7 Herbata napar bez cukru 250 ml	Sałata 5 g Pomidor parzony 50 g pasta mięsna 30 g wędlina mieszana 40 g masło 10 g 7 chleb pszenny 80 g 1 legumina ryżowa 150 g 7 Herbata napar bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Owoc	Owoc	Owoc
ENERGIA I WART. ODŻ.	Energia 2215kcal W : 260g, B: 104g, T: 100g Błonnik :37g, Skrobia : 143g, Sacharoza : 47g, Sód : 2393mg, Tł. Nasycone : 37g	Energia 1925kcal W : 277g, B: 99g, T: 59g Błonnik :32g, Skrobia : 129g, Sacharoza : 59g, Sód : 2192mg, Tł. Nasycone : 27g	Energia 2210kcal W : 315g, B: 111g, T: 74g Błonnik :44g, Skrobia : 137g, Sacharoza : 74g, Sód : 2305mg, Tł. Nasycone : 28g

GRUPA SCANMED

13.08.2024			
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Kasza manna gotowana na mleku 250 ml 1, 7 Serek biały 60 g 7 Rzodkiewka 30 g Wędlina chuda 40 g frankfurterka na ciepło 50 g ketchup 10 g sałata 5 g masło 10 g 7 chleb baltonowski 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Kasza manna gotowana na mleku 250 ml 1, 7 Serek biały 60 g 7 Rzodkiewka 30 g Wędlina chuda 40 g frankfurterka na ciepło 50 g ketchup 10 g sałata 5 g masło 10 g 7 chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Kasza manna gotowana na mleku 250 ml 1, 7 Serek biały 60 g 7 Rzodkiewka 30 g Wędlina chuda 40 g frankfurterka na ciepło 50 g ketchup 10 g sałata 5 g masło 10 g 7 chleb wieloziarnisty 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Chleb wieloziarnisty 30 g 1 Paszтет 20 g Ogórek kiszony 20 g
OBIAD	Zupa wielowarzywna 300 ml Pierogi leniwe w sosie czekoladowym 250 g 1, 3, 7 Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa wielowarzywna 300 ml Ziemniaki gotowane 150 g kotlet drobiowy pieczony w piecu w sosie koperkowym 140 g 1, 7 surówka z marchewki i jabłk 140 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa wielowarzywna 300 ml Ziemniaki gotowane 150 g kotlet drobiowy pieczony w piecu w sosie koperkowym 140 g 1, 7 surówka z marchewki i jabłk 140 g Kompot owocowy b/c 250 ml
PODWIE CZOREK			Owoc sezonowy
KOLACJA	Sałata 5 g Pomidor 100 g Serek fromage 30 g 7 Paszтет drobiowy 30 g Wędlina chuda 40 g Masło 10 g 7 Chleb baltonowski 80 g 1 kluseczki babuni na mleku 330 g 1, 3, 7 Herbata napar bez cukru 250 ml	Sałata 5 g Pomidor 100 g Serek fromage 30 g 7 marmolada 30 g Wędlina chuda 40 g Masło 10 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Kisiel z owocami 250 g Herbata napar bez cukru 250 ml	Sałata 5 g Pomidor 100 g Serek fromage 30 g 7 marmolada 30 g Wędlina chuda 40 g Masło 10 g 7 Chleb wieloziarnisty 80 g 1 Kisiel z owocami 250 g Herbata napar bez cukru 250 ml
POSILEK NOCNY	Owoc sezonowy	Owoc sezonowy	Owoc sezonowy
ENERGIA I WART. ODŻ.	Energia : 2368kcal W : 320g, B: 116g, T: 81g Błonnik :31g, Skrobia : 161g, Sacharoza : 57g, Sód : 3592mg, Tł. Nasycone : 31g	Energia 2081kcal W : 326g, B: 92g, T: 55g Błonnik :27g, Skrobia : 149g, Sacharoza : 97g, Sód : 2628mg, Tł. Nasycone : 24g	Energia 2368kcal W : 381g, B: 105g, T: 63g Błonnik :42g, Skrobia : 173g, Sacharoza : 99g, Sód : 3184mg, Tł. Nasycone : 27g

GRUPA SCANMED

14.08.2024			
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Płatki jęczmienne gotowane na mleku 250 ml 1, 7 Serek biały 60 g 7 Wędlina chuda mieszana 40 g Ser żółty 20 g 7 Sałata 5 g Pomidor 50 g Masło 10 g 7 Chleb baltonowski 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne gotowane na mleku 250 ml 1, 7 Serek biały 60 g 7 Wędlina szynkowa 40 g dżem 20 g 7 Sałata 5 g Pomidor 50 g Masło 10 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne gotowane na mleku 250 ml 1, 7 Serek biały 60 g 7 Wędlina szynkowa 40 g dżem 20 g 7 Sałata 5 g Pomidor 50 g Masło 10 g 7 Chleb wieloziarnisty 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Sałatka warzywna z Kiełkami 150 g
OBIAD	Barszcz czerwony 350 ml Kasza bulgur gotowana 50 g 1 Gulasz drobiowy 150 g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Barszcz czerwony 350 ml Kasza bulgur gotowana 50 g 1 Gulasz drobiowy gotowany 150 g Mix warzyw gotowanych 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Barszcz czerwony 350 ml Kasza bulgur gotowana 50 g 1 Gulasz drobiowy gotowany 150 g Mix warzyw gotowanych 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml
PODWIE CZOREK			Jabłko pieczone 150 g
KOLACJA	Sałata 5 g Pomidor koktajlowy 100 g Pasta rybna 25 g 4, 7 Wędlina chuda 40 g Masło 10 g 7 Chleb baltonowski 80 g 1 Leczo warzywne 150 g Herbata napar bez cukru 250 ml	Sałata 5 g Pomidor koktajlowy 100 g Pasta rybna 25 g 4, 7 Wędlina chuda 40 g Masło 10 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Budyń waniliowy 150 g 1, 3, 7 Herbata napar bez cukru 250 ml	Sałata 5 g Pomidor koktajlowy 100 g Pasta rybna 25 g 4, 7 Wędlina chuda 40 g Masło 10 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Budyń waniliowy 150 g 1, 3, 7 Herbata napar bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Jogurt owocowy 150 g 7	Jogurt naturalny 150 g 7	Jogurt naturalny 150 g 7
ENERGIA I WART. ODŻ.	Energia : 1909kcal W : 295g, B: 82g, T: 56g Błonnik :31g, Skrobia : 165g, Sacharoza : 45g, Sód : 2897mg, Tł. Nasycone : 25g	Energia 2056kcal W : 312g, B: 90g, T: 59g Błonnik :26g, Skrobia : 175g, Sacharoza : 50g, Sód : 2103mg, Tł. Nasycone : 25g	Energia 2321kcal W : 349g, B: 98g, T: 74g Błonnik :39g, Skrobia : 176g, Sacharoza : 56g, Sód : 2237mg, Tł. Nasycone : 28g

GRUPA SCANMED

15.08.2024			
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Musli na mleku 250 ml 1, 7 Serek almette 60 g 7 wędlna 40 g jajko gotowane 56 g 3 sałata 5 g pomidor 50 g Masło 10 g 7 Chleb baltonowski 80 g 1 Herbata zielona napar bez cukru 250 ml	Musli na mleku 250 ml 1, 7 Serek almette 60 g 7 wędlna 40 g jajko gotowane 56 g 3 sałata 5 g pomidor 50 g Masło 10 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata zielona napar bez cukru 250 ml	Musli na mleku 250 ml 1, 7 Serek almette 60 g 7 wędlna 40 g jajko gotowane 56 g 3 sałata 5 g pomidor 50 g Masło 10 g 7 Chleb wieloziarnisty 80 g 1 Herbata zielona napar bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Owoc sezonowy Jogurt naturalny 150 g 7
OBIAD	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml 1 Ziemniaki gotowane w wodzie 150 g kurczak pieczony w piecu 140 g 1 gotowana marchewka 140 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml 1 Ziemniaki gotowane w wodzie 150 g kurczak pieczony w piecu 140 g 1 gotowana marchewka 140 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml 1 Ziemniaki gotowane w wodzie 150 g kurczak pieczony w piecu 140 g 1 gotowana marchewka 140 g Kompot owocowy b/c 250 ml
PODWIE CZOREK			Kisiel 250 ml
KOLACJA	Sałata 5 g Ogórek kiszony 50 g Serek kanapkowy 60 g 7 wędlna chuda 40 g paszтет pieczony 30 g 1, 3 masło 10 g 7 chleb baltonowski 80 g 1 banan 150 g Herbata napar bez cukru 250 ml	Sałata 5 g Pomidor koktajlowy 50 g Serek kanapkowy 60 g 7 Hummus 30 g wędlna chuda 40 g masło 10 g 7 chleb pszenny 80 g 1 kaszka kukurydziana gotowana na mleku 250 ml 7 Herbata napar bez cukru 250 ml	Sałata 5 g Pomidor koktajlowy 50 g Serek kanapkowy 60 g 7 Hummus 30 g wędlna chuda 40 g masło 10 g 7 chleb wieloziarnisty 80 g 1 kaszka kukurydziana gotowana na mleku 250 ml 7 Herbata napar bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Jogurt czekoladowy 54 g 1, 5	Jogurt wegański 140 g	Jogurt wegański 140 g
ENERGIA I WART. ODŻ.	Energia : 2016kcal W : 249g, B: 102g, T: 78g Błonnik :24g, Skrobia : 131g, Sacharoza : 40g, Sód : 2629mg, Tł. Nasycone : 33g	Energia 2141kcal W : 271g, B: 109g, T: 76g Błonnik :19g, Skrobia : 150g, Sacharoza : 45g, Sód : 2485mg, Tł. Nasycone : 36g	Energia 2508kcal W : 314g, B: 124g, T: 96g Błonnik :30g, Skrobia : 155g, Sacharoza : 61g, Sód : 2683mg, Tł. Nasycone : 39g

GRUPA SCANMED

16.08.2024			
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Kasza manna gotowana na Mleku 250 ml 1, 7 twarożek biały 60 g 7 wędlna chuda 40 g ser żółty 20 g 7 sałata 5 g pomidor 60 g Masło 10 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml	Kasza manna gotowana na Mleku 250 ml 1, 7 twarożek biały 60 g 7 wędlna mieszana 40 g hummus 20 g 7 sałata 5 g pomidor 60 g Masło 10 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml	Kasza manna gotowana na Mleku 250 ml 1, 7 twarożek biały 60 g 7 wędlna mieszana 40 g hummus 20 g 7 sałata 5 g pomidor 60 g Masło 10 g 7 Chleb wieloziarnisty 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Owoc sezonowy
OBIAD	Kapuśniak z białej kapusty 300 ml Naleśniki z twarogiem, śmietanka i dżemem 240 g 1, 3, 7, 12 Kompot owocowy b/c 250 ml	Kapuśniak z białej kapusty 300 ml Ziemniaki gotowane 150 g Sztuka mięsa pieczona w piecu w sosie chrzanowym 140 g 7 Mix warzyw gotowanych 140g Kompot owocowy b/c 250 ml	Kapuśniak z białej kapusty 300 ml Ziemniaki gotowane 150 g Sztuka mięsa pieczona w piecu w sosie chrzanowym 140 g 7 Mix warzyw gotowanych 140g Kompot owocowy b/c 250 ml
PODWIE CZOREK			Jogurt naturalny 150 g 7
KOLACJA	Sałata 5 g Pomidor 80 g wędlna drobiowa 40 g pasta twarogowo-mięsna 20 g Chleb żytni 80 g 1 Masło 10 g 7 Ryż z mussem jabłkowym 150 g 12 Herbata napar bez cukru 250 ml	Sałata 5 g Pomidor 80 g wędlna drobiowa 40 g pasta twarogowa z ziołami 20 g Chleb pszenny 80 g 1 Masło 10 g 7 Ryż z mussem jabłkowym 150 g 12 Herbata napar bez cukru 250 ml	Sałata 5 g Pomidor 80 g wędlna drobiowa 40 g pasta twarogowa z ziołami 20 g Chleb wieloziarnisty 80 g 1 Masło 10 g 7 Ryż z mussem jabłkowym 150 g 12 Herbata napar bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Kefir naturalny 150 g 7 Pieczywo kukurydziane 15 g	Kefir naturalny 150 g 7 Pieczywo kukurydziane 15 g	Kefir naturalny 150 g 7 Pieczywo kukurydziane 15 g
ENERGIA I WART. ODŻ.	Energia : 2288kcal W : 319g, B: 110g, T: 75 Błonnik :31g, Skrobia : 177g, Sacharoza : 48g, Sód : 2831mg, Tł. Nasycone : 28g	Energia 2111kcal W : 307g, B: 93g, T: 64g Błonnik :23g, Skrobia : 164g, Sacharoza : 55g, Sód : 2495mg, Tł. Nasycone : 26g	Energia 2324kcal W : 349g, B: 104g, T: 69g Błonnik :33g, Skrobia : 178g, Sacharoza : 59g, Sód : 2747mg, Tł. Nasycone : 28g

GRUPA SCANMED

17.08.2024			
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Płatki owsiane gotowane na mleku 250 ml 1, 7 Twarożek 60 g 7 Wędlina chuda 40 g parówka gotowana drobiowa 50 g sałata 5 g sałatka ogórkowa 100 g Masło 10 g 7 Chleb baltonowski 80 g 1 Herbata zielona napar bez cukru 250 ml	Płatki owsiane gotowane na mleku 250 ml 1, 7 Twarożek 60 g 7 Wędlina chuda 40 g parówka gotowana drobiowa 50 g sałata 5 g pomidor 50 g Masło 10 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata zielona napar bez cukru 250 ml	Płatki owsiane gotowane na mleku 250 ml 1, 7 Twarożek 60 g 7 Wędlina chuda 40 g parówka gotowana drobiowa 50 g sałata 5 g pomidor 50 g Masło 10 g 7 Chleb wieloziarnisty 80 g 1 Herbata zielona napar bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Owoc sezonowy
OBIAD	Krupnik warzywny 300 ml Gotowane ziemniaki 150 g Pulpety wieprzowe gotowane w sosie pomidorowym, 150 g 1, 3, 7 Buraczki z jabłkiem 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Krupnik warzywny 300 ml Gotowane ziemniaki 150 g Pulpety wieprzowe gotowane w sosie pomidorowym, 150 g 1, 3, 7 Buraczki z jabłkiem 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Krupnik warzywny 300 ml Gotowane ziemniaki 150 g Pulpety wieprzowe gotowane w sosie pomidorowym, 150 g 1, 3, 7 Buraczki z jabłkiem 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml
PODWIECZOREK			Kisiel wieloowocowy
KOLACJA	Sałata 5 g Pomidor 100 g Serek 30 g 7 Wędlina chuda 40 g Masło 10 g 7 Paszтет drobiowy pieczony 30 g Chleb baltonowski 80 g 1 Jabłko 150 g Herbata napar bez cukru 250 ml	Kluseczki na mleku 300 ml 1, 3, 7 Sałata 5 g Pomidor 100 g Serek fromage 30 g 7 Wędlina chuda mieszana 40 g Masło 10 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml	Kluseczki na mleku 300 ml 1, 3, 7 Sałata 5 g Pomidor 100 g Serek fromage 30 g 7 Wędlina chuda mieszana 40 g Masło 10 g 7 Chleb wieloziarnisty 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Jogurt owocowy 140 g 7	Jogurt naturalny 140 g 7	Jogurt naturalny 140 g 7
ENERGIA I WART. ODŻ.	Energia : 2307kcal W : 316g, B: 103g, T: 88g Błonnik :42g, Skrobia : 145g, Sacharoza : 75g, Sód : 2805mg, Tł. Nasycone : 41g	Energia 2242kcal W : 299g, B: 102g, T: 84g Błonnik :31g, Skrobia : 146g, Sacharoza : 55g, Sód : 2409mg, Tł. Nasycone : 41g	Energia 2456kcal W : 341g, B: 109g, T: 92g Błonnik :43g, Skrobia : 151g, Sacharoza : 72g, Sód : 2513mg, Tł. Nasycone : 42g

GRUPA SCANMED

18.08.2024			
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml 7 Serek biały 30 g 7 Wędlina szynkowa 40 g Jajko gotowane 56 g 3 Sałata 5 g Pomidor 50 g Masło 10 g 7 Chleb baltonowski 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml 7 Serek biały 30 g 7 Wędlina szynkowa 40 g Jajko gotowane 56 g 3 Sałata 5 g Pomidor 50 g Masło 10 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml 7 Serek biały 30 g 7 Wędlina szynkowa 40 g Jajko gotowane 56 g 3 Sałata 5 g Pomidor 50 g Masło 10 g 7 Chleb wieloziarnisty 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Chleb wieloziarnisty 30 g 1 Ser żółty 20 g 7 Sałata 5 g Ogórek 20 g Pomidor 20 g
OBIAD	Rosół z makaronem 300 ml 1, 9 Ryż biały gotowany 50 g Potrawka drobiowa 200 g 1, 7 Marchewka z groszkiem gotowana 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml 1, 9 Ryż biały gotowany 50 g Potrawka drobiowa gotowana 200 g 1, 7 Marchewka z groszkiem gotowana 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml 1, 9 Ryż biały gotowany 50 g Potrawka drobiowa gotowana 200 g 1, 7 Marchewka z groszkiem gotowana 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml
PODWIE CZOREK			Owoc sezonowy
KOLACJA	Sałata 5 g pomidor 50 g Wędlina mieszana 40 g Serek kanapkowy 30 g 7 Masło 10 g 7 Chleb baltonowski 80 g 1 Owoc 150 g Herbata napar bez cukru 250 ml	Sałata 5 g Pomidor 50 g Wędlina mieszana 40 g Serek kanapkowy 30 g 7 Masło 10 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Jogurt wegański 140 g Herbata napar bez cukru 250 ml	Sałata 5 g Pomidor 50 g Wędlina mieszana 40 g Serek kanapkowy 30 g 7 Masło 10 g 7 Chleb wieloziarnisty 80 g 1 Jogurt wegański 140 g Herbata napar bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Batonik „dobra kaloria” 33 g 4	Owoc 150 g	Owoc 150 g
ENERGIA I WART. ODŻ.	Energia : 2300kcal W : 324g, B: 86g, T: 84g Błonnik :29g, Skrobia : 185g, Sacharoza : 51g, Sód : 2624mg, Tł. Nasycone : 43g	Energia 2471kcal W : 354g, B: 86g, T: 88g Błonnik :28g, Skrobia : 207g, Sacharoza : 48g, Sód : 2986mg, Tł. Nasycone : 47g	Energia 2554kcal W : 377g, B: 88g, T: 89g Błonnik :34g, Skrobia : 207g, Sacharoza : 53g, Sód : 3040mg, Tł. Nasycone : 47g

Alergeny:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) i produkty pochodne
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne, orzechy arachidowe i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy: migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe i produkty pochodne
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/ w przeliczeniu na SO₂
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne