

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego
„Dobry posiłek w szpitalu”

	04.08.2025 poniedziałek		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Otręby pszenne na mleku 330 ml 1, 7 Twarożek półtłusty z jogurtem naturalnym 30 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Ser żółty 20 g 7 Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 80 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Otręby pszenne na mleku 330 ml 1, 7 Twarożek chudy z jogurtem naturalnym 30 g 7 dżem niskosłodzony 20 g Sałata 20 g Wędlina drobiowa 40 g Pomidor parzony 50 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Twarożek chudy z jogurtem naturalnym 30 g 7 dżem niskosłodzony 20 g Sałata 20 g Wędlina drobiowa 40 g Pomidor parzony 50 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Kisiel z jabłkiem 250 ml
OBIAD	Zupa ogórkowa 330 ml 7 Kasza jęczmienna gotowana 100 g 1 Stek wieprzowy z cebulką pieczony 140 g 1, 7 Surówka z kapusty białej z ogórkiem kiszonym 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 330 ml Kasza jęczmienna gotowana 100 g 1 Stek wieprzowy gotowany w sosie pietruszkowym 140 g 1, 7 Warzywa gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 330 ml Kasza jęczmienna gotowana 100 g 1 Stek wieprzowy gotowany w sosie pietruszkowym 140 g 1, 7 Warzywa gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Papryka kolorowa 80 g Pasta mięsna 30 g Szynka drobiowa 20 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Pasta mięsna chuda 30 g Szynka drobiowa 20 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Pasta mięsna chuda 30 g Szynka drobiowa 20 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Jogurt czekoladowy 50 g 1, 8, 7	Kefir naturalny 250 ml 7 Chrupki kukurydziane 20 g	Kefir naturalny 250 ml 7 Chrupki kukurydziane 20 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

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego
„Dobry posiłek w szpitalu”

	05.08.2025 wtorek		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
I ŚNIADANIE	Kaszka jaglana na mleku 330 ml 7 Serek almette naturalny 30 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Parówka drobiowa gotowana na ciepło 50 g Sałata 20 g rzodkiewka 80 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Kaszka jaglana na mleku 330 ml 7 Serek almette naturalny 30 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Parówka drobiowa gotowana na ciepło 50 g Sałata 20 g Pomidor parzony 60 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Kawa zbożowa 250 ml	Serek almette naturalny 30 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Parówka drobiowa gotowana na ciepło 50 g Sałata 20 g Pomidor parzony 60 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Kawa zbożowa 250 ml
II ŚNIADANIE			Jogurt naturalny 250 ml 7 Orzechy 20 g 8
OBIAD	Krupnik polski 330 ml 1, 7 Ziemniaki gotowane 200 g Kurczak pieczony w piecu 140 g Surówka z marchwii i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Krupnik polski 330 ml 1, 7 Ziemniaki gotowane 200 g Kurczak gotowany w sosie koperkowym 140 g Surówka z marchwii i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Krupnik polski 330 ml 1, 7 Ziemniaki gotowane 200 g Kurczak gotowany w sosie koperkowym 140 g Surówka z marchwii i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 80 g Serek fromage 25 g 7 Paszтет drobiowy pieczony 30 g 1, 3 Masło 20 g 7 Wędlina wieprzowa 20 g Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Serek fromage 25 g 7 Paszтет drobiowy pieczony 30 g 1, 3 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Serek fromage 25 g 7 Paszтет drobiowy pieczony 30 g 1, 3 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Sok pomidorowy 250 ml	Sok pomidorowy 250 ml	Sok pomidorowy 250 ml
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

	06.08.2025 środa		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKROW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Płatki owsiane gotowana na mleku 330 ml 1, 7 Twarożek półtłusty 30 g 7 Ser żółty 20 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Sałata roszponka 20 g Papryka kolorowa 80 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Płatki owsiane gotowana na mleku 330 ml 1, 7 Twarożek chudy na jogurcie naturalnym 30 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Hummus wielowarzywny 30 g Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Twarożek chudy na jogurcie naturalnym 30 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Hummus wielowarzywny 30 g Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Chleb graham 40 g 1 Sałata 20 g Paszтет drobiowy 20 g Ogórek kiszony 50 g
OBIAD	Barszcz czerwony 330 ml Kopytka w sosie jarzynowym 400 g 1, 3, 7 Surówka z kapusty pekińskiej 100 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony 330 ml Ryż brązowy gotowany 100g Bitka wieprzowa gotowana w sosie jarzynowym 140g 1, 7 Brokuły gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony 330 ml Ryż brązowy gotowany 100g Bitka wieprzowa gotowana w sosie jarzynowym 140g 1, 7 Brokuły gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Ogórek małosolny 80 g Pasta rybna 40 g 4 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Pasta rybna 40 g 4 Polędwica drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Pasta rybna 40 g 4 Polędwica drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
POSILEK NOCNY	Jogurt owocowy 150 g 7	Jogurt naturalny 150 g 7	Jogurt naturalny 150 g 7
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

	07.08.2025 czwartek		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Musli na mleku 330 ml 1, 7 Serek almette naturalny 30 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Jajko gotowane 52 g 3 Sałata 20 g Rzodkiewka 100 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Musli na mleku 330 ml 1, 7 Serek almette naturalny 30 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Jajko gotowane 52 g 3 Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Serek almette naturalny 30 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Jajko gotowane 52 g 3 Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Kisiel z owocami leśnymi 250 ml
OBIAD	Zupa brokułowa krem z groszkiem ptysiowym 350 ml 1, 3, 7 Ziemniaki gotowane 200 g Sztuka mięsa pieczona w piecu podana z sosem chrzanowym 140 g 1, 7 Surówka z kapusty pekińskiej z fasolą czerwoną 100g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa krem z groszkiem ptysiowym 350 ml 1, 3, 7 Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy pieczony w piecu podany w sosie białym bez zabelania 140 g 1 Surówka z marchwii i jabłka bez cukru 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa krem z groszkiem ptysiowym 350 ml 1, 3, 7 Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy pieczony w piecu podany w sosie białym bez zabelania 140 g 1 Surówka z marchwii i jabłka bez cukru 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata lodowa 20 g Pomidor parzony 100 g Serek kanapkowy z ziołami 30 g 7 Kiełbasa wieprzowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Kawa inka bez cukru 250 ml 7	Sałata lodowa 20 g Pomidor parzony 100 g Serek kanapkowy naturalny z ziołami 30 g 7 Szynka drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata lodowa 20 g Pomidor parzony 100 g Serek kanapkowy naturalny z ziołami 30 g 7 Szynka drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Koktajl szpinakowy na bazie kefiru 7	Koktajl szpinakowy na bazie jogurtu naturalnego 7	Koktajl szpinakowy na bazie jogurtu naturalnego 7
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

	08.08.2025 piątek		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Ryż gotowany na mleku 330 ml 7 Twarożek półtłusty na kefirze naturalnym 30 g 7 Ser żółty 20 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 50 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Ryż gotowany na mleku 330 ml 7 Twarożek chudy z jogurtem naturalnym 30 g 7 Dżem niskosłodzony 20 g Wędlina drobiowa 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor parzony 100 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Twarożek chudy z jogurtem naturalnym 30 g 7 Dżem niskosłodzony 20 g Wędlina drobiowa 40 g Sałata lodowa 20 g Pomidor parzony 100 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Chleb graham 40 g 1 Sałata 20 g Ser mozzarella 20 g 7 Pomidor 20 g Kiełki 5 g
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350 ml 7 Ryba smażona 400 g 1, 4 Surówka z kapusty kiszonej 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Ryba pieczona w piecu podana z delikatnym sosem greckim 140 g 1, 4, 9, 7 Ogórek małosolny 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Ryba pieczona w piecu podana z delikatnym sosem greckim 140 g 1, 4, 9, 7 Ogórek małosolny 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata roszponka 20 g Ogórek zielony 100 g Pasta twarogowo-mięsna 30 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata roszponka 20 g Pomidor parzony 100 g Pasta twarogowa z koperkiem 30 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata roszponka 20 g Pomidor parzony 100 g Pasta twarogowa z koperkiem 30 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Mus warzywny 250 ml	Mus warzywny 250 ml	Mus warzywny 250 ml
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

	09.08.2025 sobota		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Kluseczki gotowane na mleku 330 ml 1, 3, 7 ser twarogowy półtłusty 60 g 7 wędlina wieprzowa 40 g Parówka drobiowa gotowana 50 g Sałata 20 g Papryka kolorowa 80 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Kluseczki gotowane na mleku 330 ml 1, 3, 7 twarożek chudy z jogurtem naturalnym 60 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Parówka drobiowa gotowana 50 g Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	twarożek chudy z jogurtem naturalnym 60 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Parówka drobiowa gotowana 50 g Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Kisiel z owocami 250 ml
OBIAD	Żurek 330 ml 1, 3, 7 Gotowane ziemniaki 200 g Pulpety gotowane w sosie pietruszkowym 140 g 1, 3, 7 Buraczki gotowane z jabłkiem 100 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek 330 ml 1, 3 Gotowane ziemniaki 200 g Pulpety gotowane w sosie pietruszkowym 140 g 1, 3, 7 Buraczki gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek 330 ml 1, 3 Gotowane ziemniaki 200 g Pulpety gotowane w sosie pietruszkowym 140 g 1, 3, 7 Buraczki gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 60 g Serek fromage 30 g 7 Paszтет wieprzowy pieczony 30 g 1, 3 Szynka wieprzowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 60 g Serek fromage 30 g 7 Szynka drobiowa 40 g Pasta warzywna 20 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 60 g Serek fromage 30 g 7 Szynka drobiowa 40 g Pasta warzywna 20 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata 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 : 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

	10.08.2025 niedziela		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Musli na mleku 330 ml 7 Serek almette 60 g 7 Szynka wieprzowa 40 g Jajko gotowane 56 g 3 Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 80 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Musli na mleku 330 ml 7 Serek almette naturalny 60 g 7 Szynka drobiowa 40 g Jajko gotowane 56 g 3 Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Serek almette naturalny 60 g 7 Szynka drobiowa 40 g Jajko gotowane 56 g 3 Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Chleb graham 40 g 1 Sałata 20 g Ser żółty 20 g 7 Ogórek zielony 20 g
OBIAD	Rosół z makaronem i zieleniną 300 ml 1, 3, 9 Ryż biały gotowany 100 g Potrawka drobiowa gotowana 200 g 1, 3, 7 Marchewka z groszkiem gotowana 150 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem i zieleniną 300 ml 1, 3, 9 Ryż biały gotowany 100 g Potrawka drobiowa gotowana 200 g 1, 3, 7 Marchewka z groszkiem gotowana 150 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem i zieleniną 300 ml 1, 3, 9 Ryż biały gotowany 100 g Potrawka drobiowa gotowana 200 g 1, 3, 7 Marchewka z groszkiem gotowana 150 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 80 g Ogórek małosolny 20 g Serek biały kanapkowy 40 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Serek biały naturalny 40 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Serek biały naturalny 40 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Serek homogenizowany 150 g 7	Kefir z owocami leśnymi 200 g 7	Kefir z owocami leśnymi 200 g 7
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

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