

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego
„Dobry posiłek w szpitalu”

	01.09.2025 poniedziałek		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Kasza manna gotowana na mleku 330 ml 1, 7 Twarożek półtłusty z jogurtem naturalnym 30 g 7 Ser żółty 20 g 7 Sałata 20 g Ogórek kiszony 80 g Wędlina drobiowa 20 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Kasza manna gotowana na mleku 330 ml 1, 7 Twarożek chudy z jogurtem naturalnym 30 g 7 dżem niskosłodzony z czarnej porzeczki 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 z czarnej porzeczki 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
II ŚNIADANIE			Kisiel z owocami leśnymi 250 ml
OBIAD	Zupa ogórkowa 330 ml 7 Kasza jęczmienna gotowana 100 g 1 Pieczeń rzymska pieczona w piecu w sosie jarzynowym 140 g 1, 3, 7 Surówka z kapusty białej 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 330 ml 7 Kasza jęczmienna gotowana 100 g Pieczeń rzymska pieczona w piecu w sosie jarzynowym 140 g 1, 3, 7 Warzywa gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 330 ml 7 Kasza jęczmienna gotowana 100 g Pieczeń rzymska pieczona w piecu w sosie jarzynowym 140 g 1, 3, 7 Warzywa gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 80 g Pasta mięsna 40 g Kiełbasa żywiecka 30 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 Kiełbasa wieprzowa 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 Kiełbasa wieprzowa 20 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Ciastka zbożowe 20 g 1, 3, 7	Mus jabłkowy 20 g Chrupki kukurydziane 20 g	Mus jabłkowy 20 g 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”

	02.09.2025 wtorek		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKROW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Musli na mleku 330 ml 1, 7, 8, 12 Serek almette 30 g 7 Polędwica wieprzowa chuda 40 g Parówka drobiowa gotowana na ciepło 50 g Sałata 20 g Ogórek zielony 80 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Kawa zbożowa 250 ml	Musli na mleku 330 ml 1, 7, 8, 12 Serek almette 30 g 7 Wędlina drobiowa 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 drobiowa 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			Chleb graham 40 g 1 Masło 5 g 7 Sałata 10 g Wędlina drobiowa 10 g Ser żółty 20 g 7 Kiełki 5 g
OBIAD	Zupa wielowarzywna na rosole 330 ml 9 Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy panierowany 140 g 1, 3 Mizeria 100 g 7 Kompot owocowy 250 ml	Zupa wielowarzywna na rosole 330 ml 9 Kotlet drobiowy pieczony w piecu w sosie koperkowym 140 g 1, 7 Surówka z marchwii i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa wielowarzywna na rosole 330 ml 9 Kotlet drobiowy pieczony w piecu w sosie koperkowym 140 g 1, 7 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 30 g 1, 3 Masło 20 g 7 Szynka 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 Hummus z ciecioriki 50 g Szynka 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 Hummus z ciecioriki 50 g Szynka 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 : 2272cal W : 302g, B: 108g, T: 82g Błonnik :31g, Skrobia : 152g, Sacharoza : 62g, Sód : 2601mg, Tł. Nasycone : 37g	Energia 2243kcal W : 288g, B: 108g, T: 83g Błonnik :26g, Skrobia : 156g, Sacharoza : 53g, Sód : 2494mg, Tł. Nasycone : 37g	Energia 2329kcal W : 309g, B: 111g, T: 84g Błonnik :30g, Skrobia : 155g, Sacharoza : 59g, Sód : 2547mg, Tł. Nasycone : 37g

	03.09.2025 środa		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Płatki ryżowe na mleku 330 ml 7 twarożek półtłusty z jogurtem naturalnym 30 g 7 Ser żółty 20 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Sałata rukola 20 g Ogórek zielony 80 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Płatki ryżowe na mleku 330 ml 7 Twarożek chudy na jogurcie naturalnym 30 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Hummus z cukinii i pomidora 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 z cukinii i pomidora 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			Sałatka z pomidora, mozzarelli, słonecznika i kiełków 200 g 7
OBIAD	Barszcz czerwony 330 ml 1 Naleśniki z serkiem waniliowym i polewą owocową 400 g 1, 3, 7 Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony 330 ml Ryż brązowy gotowany 100g Udko gotowane w sosie jarzynowym 140 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony 330 ml Ryż brązowy gotowany 100g Udko gotowane w sosie jarzynowym 140 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 80 g Pasta rybna 40 g 4 Kiełbasa wieprzowa 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 Szynka 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 Szynka drobiowa 40 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 : 2223kcal W : 284g, B: 97g, T: 87 Błonnik :25g, Skrobia : 122g, Sacharoza : 65g, Sód : 2585mg, Tł. Nasycone : 40	Energia 2056kcal W : 300g, B: 95g, T: 62g Błonnik :26g, Skrobia : 154g, Sacharoza : 56g, Sód : 1782mg, Tł. Nasycone : 28g	Energia 2134kcal W : 318g, B: 99g, T: 64g Błonnik :32g, Skrobia : 154g, Sacharoza : 58g, Sód : 1847mg, Tł. Nasycone : 29g

	04.09.2025 czwartek		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Musli na mleku 330 ml 7 Serek almette naturalny 30 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Jajko gotowane 52 g 3 Sałata roszponka 20 g Pomidor koktajlowy 100 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Musli na mleku 330 ml 7 Serek almette naturalny 30 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Jajko gotowane 52 g 3 Sałata roszponka 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 drobiowa 40 g Jajko gotowane 52 g 3 Sałata roszponka 20 g Pomidor parzony 100 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Jogurt naturalny 150 g 7 Migdały 15 g 8
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml 7 Ziemniaki gotowane 200 g Sztuka mięsa pieczona w piecu w sosie chrzanowym 140 g Surówka z kapusty pekińskiej z fasolą czerwoną 100g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Sztuka mięsa pieczona w piecu w sosie chrzanowym 140 g Warzywa gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Sztuka mięsa pieczona w piecu w sosie chrzanowym 140 g Warzywa gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata lodowa 20 g Papryka kolorowa 100 g Serek kanapkowy ziołowy 30 g 7 Kiełbasa wieprzowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata lodowa 20 g Pomidor parzony 100 g Serek kanapkowy z ziołami 30 g 7 Szynka wieprzowa 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 z ziołami 30 g 7 Szynka wieprzowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Mus warzywno - owocowy 150 g	Smoothie z selera naciowa i pietruszki 250 ml 7, 9	Smoothie z selera naciowa i pietruszki 250 ml 7, 9
ENERGIA I WART. ODŻ.	Energia : 2207kcal W : 286g, B: 86g, T: 91g Błonnik :27g, Skrobia : 163g, Sacharoza : 57g, Sód : 2981mg, Tł. Nasycone : 44g	Energia 1869kcal W : 264g, B: 71g, T: 66g Błonnik :20g, Skrobia : 145g, Sacharoza : 50g, Sód : 1891mg, Tł. Nasycone : 33g	Energia 2122kcal W : 307g, B: 84g, T: 73g Błonnik :29g, Skrobia : 170g, Sacharoza : 52g, Sód : 2394mg, Tł. Nasycone : 36g

	05.09.2025 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 z kefirem 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 Mozzarella 20 g 7 Sałata 10 g Pomidor 20 g Kiełki 5 g
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Ryba smażona 140 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 sosem greckim 140 g 1, 4, 9 Ogórek małosolny 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Ryba pieczona w piecu podana z sosem greckim 140 g 1, 4, 9 Ogórek małosolny 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata roszponka 20 g Ogórek zielony 100 g Pasta twarogowo-mięsna 30 g 7 Szynka wieprzowa 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 chuda z koperkiem 30 g 7 Szynka 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 chuda z koperkiem 30 g 7 Szynka 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 : 1828kcal W : 256g, B: 96g, T: 63g Błonnik :41g, Skrobia : 129g, Sacharoza : 46g, Sód : 2264mg, Tł. Nasycone : 26g	Energia 1989kcal W : 288g, B: 109g, T: 60g Błonnik :40g, Skrobia : 129g, Sacharoza : 59g, Sód : 2299mg, Tł. Nasycone : 27g	Energia 2289kcal W : 348g, B: 115g, T: 68g Błonnik : 48g, Skrobia : 137g, Sacharoza : 52g, Sód : 2353mg, Tł. Nasycone : 28g

GRUPA SCANMED

	06.09.2025 sobota		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Kluski lane gotowane na mleku 330 ml 1, 3, 7 Twarożek półtłusty z kefirem 60 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Parówka drobiowa gotowana 50 g Papryka 50 g Sałata 20 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Kluski lane gotowane na mleku 330 ml 1, 3, 7 Twarożek chudy z jogurtem naturalnym 60 g 7 Polędwica drobiowy 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 Polędwica drobiowy 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	Zupa jarzynowa 330 ml 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	Zupa jarzynowa 330 ml Gotowane ziemniaki 200 g Pulpety gotowane w sosie pietruszkowym 140 g 1, 3, 7 Buraczki gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 330 ml 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 Szyńka drobiowa 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 Pasta warzywna 50 g Wędlina wieprzowa 40 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 Pasta warzywna 50 g Wędlina wieprzowa 40 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 : 2231kcal W : 283g, B: 87g, T: 90g Błonnik :19g, Skrobia : 112g, Sacharoza : 57g, Sód : 3500mg, Tł. Nasycone : 37g	Energia 1986kcal W : 270g, B: 99g, T: 65g Błonnik :23g, Skrobia : 142g, Sacharoza : 53g, Sód : 2402mg, Tł. Nasycone : 29g	Energia 2446kcal W : 393g, B: 104g, T: 63g Błonnik :36g, Skrobia : 150g, Sacharoza : 49g, Sód : 2695mg, Tł. Nasycone : 28g

GRUPA SCANMED

	07.09.2025 niedziela		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane 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	Płatki kukurydziane na mleku 330 ml 7 Serek almette 60 g 7 Szynka wieprzowa 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 60 g 7 Szynka wieprzowa 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			Jogurt naturalny 150 g 7 Migdały 10 g 8
OBIAD	Rosół z makaronem 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 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 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 Serek kanapkowy z ziołami 40 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata lodowa 20 g Pomidor parzony 80 g Serek biały kanapkowy z ziołami 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 kanapkowy 40 g 7 Kiełbasa drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Mus warzywny 150 g	Mus warzywny 150 g	Mus warzywny 150 g
ENERGIA I WART. ODŻ.	Energia 2143kcal W : 283g, B: 106g, T: 75g Błonnik :24g, Skrobia : 163g, Sacharoza : 43g, Sód : 2436mg, Tł. Nasycone : 29g	Energia 1820kcal W : 250g, B: 85g, T: 60g Błonnik :18g, Skrobia : 156g, Sacharoza : 40g, Sód : 2051mg, Tł. Nasycone : 26g	Energia 2083kcal W : 284g, B: 100g, T: 71g Błonnik :26g, Skrobia : 161g, Sacharoza : 55g, Sód : 2364mg, Tł. Nasycone : 29g

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