

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego
„Dobry posiłek w szpitalu”

	22.09.2025 poniedziałek		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Kasza manna kukurydziana gotowana na mleku 330 ml 1,7 Twarożek półtłusty z jogurtem naturalnym 30 g 7 Ser żółty 20 g 7 Wędlina kolorowa 40 g Sałata 20 g Pomidor 80 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Kasza manna kukurydziana gotowana na mleku 330 ml 1,7 Twarożek chudy z jogurtem naturalnym 30 g 7 Pasta warzywna 20 g Sałata 20 g Wędlina drobiowa 20 g Szynka 20 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 Pasta warzywna 20 g Sałata 20 g Wędlina drobiowa 20 g Szynka 20 g Pomidor parzony 50 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Jogurt naturalny 150 g 7 Migdały 20 g 8
OBIAD	Zupa z czerwonej soczewicy 330 ml 7 Makaron z twarogiem i polewą owocową 400 g 1, 3, 7 Kompot owocowy 250 ml	Zupa z czerwonej soczewicy 330 ml 7 Kasza gryczana gotowana 100 g Sztuka mięsa pieczona w piecu w sosie pieczeniowym 140 g 1, 7 Warzywa gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z czerwonej soczewicy 330 ml 7 Kasza gryczana gotowana 100 g Sztuka mięsa pieczona w piecu w sosie pieczeniowym 140 g 1, 7 Warzywa gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Ogórek kiszony 80 g Pasta mięsna 40 g Kiełbasa śląska 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 drobiowa 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 drobiowa 30 g Szynka drobiowa 20 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml
POSILEK NOCNY	Sok pomidorowy 200 ml	Sok pomidorowy 200 ml	Sok pomidorowy 200 ml
ENERGIA I WART. ODŻ.	Energia : 2253kcal W : 325g, B: 94g, T: 75g Błonnik :29g, Skrobia : 185g, Sacharoza : 52g, Sód : 2565mg, Tł. Nasycone : 37g	Energia 2306kcal W : 327g, B: 90g, T: 78g Błonnik :22g, Skrobia : 191g, Sacharoza : 46g, Sód : 2446mg, Tł. Nasycone : 41g	Energia 2633kcal W : 394g, B: 102g, T: 83g Błonnik :32g, Skrobia : 202g, Sacharoza : 70g, Sód : 2662mg, Tł. Nasycone : 44g

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego
„Dobry posiłek w szpitalu”

	23.09.2025 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 Serek kanapkowy z ziołami 30 g 7 Wędlina wieprzowa 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 Serek kanapkowy z ziołami 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 kanapkowy z ziołami 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			Chleb graham 40 g 1 Serek kanapkowy 10 g 7 Kiełki 3 g
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem 330 ml Ziemniaki gotowane 200 g Udko pieczone w piecu 140 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 330 ml Ziemniaki gotowane 200 g Udko gotowane w sosie potrawkowym 140 g 1, 7 Kalafior gotowany 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 330 ml Ziemniaki gotowane 200 g Udko gotowane w sosie potrawkowym 140 g 1, 7 Kalafior gotowany 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 80 g Serek fromage 25 g 7 Paszтет drobiowy 30 g 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 Mus jabłkowy 50 g 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 Mus jabłkowy 50 g Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
POSILEK NOCNY	Koktajl szpinakowo-bananowy na bazie kefiru 250 ml 7	Koktajl szpinakowo-bananowy na bazie kefiru 250 ml 7	Sok pomidorowy 250 ml
ENERGIA I WART. ODŻ.	Wartość energetyczna: 2193kcal; Białko ogółem: 100 g; Tłuszcz: 104 g; Kw. tł. nasy.: 38 g; Węglowodany ogółem: 233 g; W tym cukry: 56,7 g; Błonnik pok.: 27,4 g; Sól: 7 g;	Wartość energetyczna: 2340 kcal; Białko ogółem: 116 g; Tłuszcz: 109 g; Kw. tł. nasy.: 41 g; Węglowodany ogółem: 239 g; W tym cukry: 55,8 g; Błonnik pok.: 24,8 g; Sól: 7 g;	Wartość energetyczna: 2294 kcal; Białko ogółem: 105 g; Tłuszcz: 105 g; Kw. tł. nasy.: 33,6 g; Węglowodany ogółem: 245 g; W tym cukry: 65,8 g; Błonnik pok.: 31 g; Sól: 6,8 g;

	24.09.2025 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 Pomidor koktajlowy 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 Dżem z czarnej porzeczki 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 Dżem z czarnej porzeczki 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			Jogurt naturalny 150 g 7 Rodzynki 20 g 12
OBIAD	Żurek na kielbasie 330 ml 1, 3, 7 Pancakes z sosem czekoladowym 400 g 1, 3, 7, 8 Kompot owocowy 250 ml	Żurek na kielbasie 330 ml 1, 3, 7 Kasza gryczana gotowana 100g Klops mielony w sosie pomidorowym 140 g 1, 3, 7 Buraczki gotowane z jabłkiem 100 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek na kielbasie 330 ml 1, 3, 7 Kasza gryczana gotowana 100g Klops mielony w sosie pomidorowym 140 g 1, 3, 7 Buraczki gotowane z jabłkiem 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Papryka 80 g Pasta rybna 40 g 4 Kielbasa 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	Ciastka zbożowe 30 g 1, 3, 7, 8	Mus jabłkowy 150 g	Mus jabłkowy 150 g
ENERGIA I WART. ODŻ.	Energia : 2367kcal W : 337g, B: 97g, T: 83 Błonnik :33g, Skrobia : 198g, Sacharoza : 56g, Sód : 2682mg, Tł. Nasycone : 27g	Energia 2213kcal W : 335g, B: 86g, T: 68g Błonnik :26g, Skrobia : 179g, Sacharoza : 64g, Sód : 2097mg, Tł. Nasycone : 26g	Energia 2416kcal W : 369g, B: 92g, T: 79g Błonnik :38g, Skrobia : 178g, Sacharoza : 68g, Sód : 2203mg, Tł. Nasycone : 27g

	25.09.2025 czwartek		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Kasza jagłana gotowana na mleku 330 ml 7 serek almette 30 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Jajko gotowane 52 g 3 Sałata 20 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Kasza jagłana gotowana na mleku 330 ml 7 serek almette 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 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 150 g
OBIAD	Zupa wielowarzywna 350 ml 1, 7 Kasza jęczmienna gotowana 100 g 1 Gulasz z indyka 140 g 1, 7 Surówka z kapusty białej i marchewki 100g Kompot owocowy 250 ml	Zupa wielowarzywna 350 ml 1, 7 Kasza jęczmienna gotowana 100 g 1 Gulasz z indyka 140 g 1, 7 Warzywa gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa wielowarzywna 350 ml 1, 7 Kasza jęczmienna gotowana 100 g 1 Gulasz z indyka 140 g 1, 7 Warzywa gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata lodowa 20 g Pomidorki parzony 100 g Serek kanapkowy 30 g 7 Kiełbasa wieprzowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Kawa inka 250 ml 1	Sałata lodowa 20 g Pomidor parzony 100 g Serek kanapkowy 30 g 7 Polędwica 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 30 g 7 Polędwica drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Jogurt czekoladowy 55 g 1, 7, 8	Jogurt naturalny 150 g 7	Jogurt naturalny 150 g 7
ENERGIA I WART. ODŻ.	Energia : 2084kcal W : 261g, B: 85g, T: 89g Błonnik :27g, Skrobia : 139g, Sacharoza : 40g, Sód : 2266mg, Tł. Nasycone : 36g	Energia 2023kcal W : 261g, B: 86g, T: 79g Błonnik :23g, Skrobia : 141g, Sacharoza : 41g, Sód : 2134mg, Tł. Nasycone : 38g	Energia 2270kcal W : 294g, B: 95g, T: 93g Błonnik :35g, Skrobia : 141g, Sacharoza : 44g, Sód : 2267mg, Tł. Nasycone : 40g

	26.09.2025 piątek		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Kaszka manna gotowana na mleku 330 ml 1, 7 Twarożek chudy 30 g 7 Ser żółty 20 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Sałata 20 g Pomidor mini 50 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Kaszka manna gotowana na mleku 330 ml 1, 7 Twarożek chudy 30 g 7 Pasta warzywna 20 g Wędlina drobiowa 40 g Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Twarożek chudy 30 g 7 Pasta warzywna 20 g Wędlina drobiowa 40 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 Paszтет drobiowy 15 g 1 Ogórek kiszony 20 g
OBIAD	Zupa grysikowa 350 ml 1, 7 Kopytka ziemniaczane z sosem koperkowym 400 g 1, 3, 7 Surówka z kapusty kiszonej 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa grysikowa 350 ml 1, 7 Ziemniaki gotowane 200 g Filet z pieca w sosie koperkowym 140 g 1, 7 warzywa gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa grysikowa 350 ml 1, 7 Ziemniaki gotowane 200 g Filet z pieca w sosie koperkowym 140 g 1, 7 warzywa gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Ogórek kiszony 100 g Pasta twarogowo-mięsna 30 g 7 Szyńka drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Pasta twarogowo-mięsna 30 g 7 Polędwica drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Pasta twarogowo-mięsna 30 g 7 Polędwica drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Mus owocowy 150 g	Mus warzywno-owocowy 150 g	Mus warzywno-owocowy 150 g
ENERGIA I WART. ODŻ.	Energia : 1846kcal W : 267g, B: 84g, T: 63g Błonnik :35g, Skrobia : 131g, Sacharoza : 59g, Sód : 2198mg, Tł. Nasycone : 30g	Energia 2032kcal W : 284g, B: 106g, T: 64g Błonnik :33g, Skrobia : 123g, Sacharoza : 61g, Sód : 2149mg, Tł. Nasycone : 30g	Energia 2430kcal W : 346g, B: 126g, T: 78g Błonnik :46g, Skrobia : 161g, Sacharoza : 63g, Sód : 2792mg, Tł. Nasycone : 37g

GRUPA SCANMED

	27.09.2025 sobota		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Kluski gotowane na mleku 330 ml 1, 3, 7 Twarożek chudy 60 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Parówka drobiowa gotowana 50 g Rzodkiewka 50 g Sałata 20 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Kluski gotowane na mleku 330 ml 1, 3, 7 Twarożek chudy 60 g 7 Polędwica 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 60 g 7 Polędwica 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			Jabłko gotowane 150 g
OBIAD	Zupa ziemniaczana 330 ml Gotowane ziemniaki 200 g Pulpety gotowane w sosie pomidorowym 140 g 1, 3, 7 Buraczki gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczana 330 ml Gotowane ziemniaki 200 g Pulpety gotowane w sosie pomidorowym 140 g 1, 3, 7 Buraczki gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczana 330 ml Gotowane ziemniaki 200 g Pulpety gotowane w sosie pomidorowym 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 drobiowy 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	Serek homogenizowany owocowy 150 g 7	Serek homogenizowany naturalny 150 g 7	Serek homogenizowany naturalny 150 g 7
ENERGIA I WART. ODŻ.	Energia : 2143kcal W : 275g, B: 105g, T: 79g Błonnik :25g, Skrobia : 145g, Sacharoza : 56g, Sód : 2659mg, Tł. Nasycone : 36g	Energia 2179kcal W : 309g, B: 95g, T: 71g Błonnik :23g, Skrobia : 152g, Sacharoza : 54g, Sód : 2223mg, Tł. Nasycone : 32g	Energia 2382kcal W : 343g, B: 101g, T: 81g Błonnik :35g, Skrobia : 151g, Sacharoza : 64g, Sód : 2329mg, Tł. Nasycone : 34g

GRUPA SCANMED

	28.09.2025 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 parzony 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			Kisiel czysty truskawkowy 150 g
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 mini 80 g Serek kanapkowy 40 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Kawa inka 250 ml 1	Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Serek biały kanapkowy 40 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Kawa inka 250 ml 1	Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Serek biały kanapkowy z ziołami 40 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Kawa inka 250 ml 1
POSIŁEK NOCNY	Jogurt owocowy 150 g 7	Jogurt naturalny 150 g 7	Jogurt naturalny 150 g 7
ENERGIA I WART. ODŻ.	Energia 2016kcal W : 251g, B: 120g, T: 69g Błonnik :27g, Skrobia : 143g, Sacharoza : 44g, Sód : 2551mg, Tł. Nasycone : 28g	Energia 1919cal W : 2611g, B: 100g, T: 61g Błonnik :23g, Skrobia : 147g, Sacharoza : 43g, Sód : 2382mg, Tł. Nasycone : 26g	Energia 2176kcal W : 292g, B: 117g, T: 73g Błonnik :34g, Skrobia : 153g, Sacharoza : 58g, Sód : 2833mg, 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