

2026-09-28 poniedziałek		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
	Śniadanie	Platki pszenne na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Poledwica delikatna-produkt blokowy drobiowo-wieprzowy,średnio rozdrobniony,parzony w osłonce niejadalnej 60 g Ogórek świeży 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ</u>)	Platki pszenne na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Poledwica delikatna-produkt blokowy drobiowo-wieprzowy,średnio rozdrobniony,parzony w osłonce niejadalnej 60 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ</u>)
	Obiad	Zupa pomidorowa + 170 g (<u>SOJ, MLE, SEL</u>) Ryż biały + 30 g Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Roladka wołowo-wieprzowa z nadzieniem warzywnym pieczona + 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, GOR</u>) Sos pieczeniowy + 100 g (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Surówka z marchwi, jabłka i pomarańczy z olejem b/c +* 200 g (<u>może zawierać: SEL, SEZ</u>) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa pomidorowa + 170 g (<u>SOJ, MLE, SEL</u>) Ryż biały + 30 g Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Roladka wołowo-wieprzowa z nadzieniem warzywnym pieczona + 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, GOR</u>) Sos własny dieta + 100 g Bukiet warzyw gotowanych z olejem +* 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Ser mozzarella 60 g (<u>MLE</u>) Pomidor 80 g Mix salát 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	
	PN	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1817.98 kcal; Białko ogółem: 75.14 g; Tłuszcz: 82.52 g; Kw. tł. nasy.: 25.04 g; Węglowodany ogółem: 203.16 g; W tym cukry: 55.75 g; Błonnik pok.: 19.10 g; Sód: 2868.04 mg;	Wartość energetyczna: 1715.77 kcal; Białko ogółem: 76.32 g; Tłuszcz: 71.81 g; Kw. tł. nasy.: 21.97 g; Węglowodany ogółem: 195.64 g; W tym cukry: 46.93 g; Błonnik pok.: 18.31 g; Sód: 3167.11 mg;

2026-09-29 wtorek		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
	Śniadanie	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta ze schabu w ziołach + 50 g Ogórek świeży 80 g Salata lodowa 20 g Zacierka na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta ze schabu w ziołach + 50 g Pomidor 80 g Salata lodowa 20 g Zacierka na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL.</u>) Ryż biały + 100 g Gulasz z indyka dieta + 150 g Surówka z czerwonej kapusty b/c + 200 g (<u>MLE, SOJ.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL.</u>) Ryż biały + 100 g Gulasz z indyka dieta + 150 g Cukinia gotowana z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Twarożek z cynamonem b/c + 50 g (<u>MLE, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, OZI, SOJ, MLE, ORZ, SEZ.</u>) Jabłko 150 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	
	PN	Sok 100% w kartoniku z rurką 0,2 l 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1721.97 kcal; Białko ogółem: 76.65 g; Tłuszcz: 52.27 g; Kw. tł. nasy.: 23.24 g; Węglowodany ogółem: 245.94 g; W tym cukry: 83.06 g; Błonnik pok.: 18.60 g; Sód: 3001.28 mg;	Wartość energetyczna: 1701.15 kcal; Białko ogółem: 75.01 g; Tłuszcz: 53.38 g; Kw. tł. nasy.: 22.97 g; Węglowodany ogółem: 237.59 g; W tym cukry: 79.69 g; Błonnik pok.: 16.50 g; Sód: 2803.76 mg;

2026-09-30 środa		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 200 ml (<u>MLE,</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)	Kasza kukurydziana na mleku 200 ml (<u>MLE,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)
	Obiad	Zupa koperkowa z ryżem + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Schab gotowany + 80 g Sos pietruszkowy + 100 g (<u>MLE,</u>) Surówka z kapusty kiszonej z olejem b/c + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa koperkowa z ryżem + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Schab gotowany + 80 g Sos pietruszkowy + 100 g (<u>MLE,</u>) Buraki gotowane + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Serek homogenizowany pomidorowy + 50 g (<u>MLE,</u>) Ogórek świeży 100 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Serek homogenizowany pomidorowy + 50 g (<u>MLE,</u>) Pasta z brokula + 100 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	PN	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1586.50 kcal; Białko ogółem: 77.43 g; Tłuszcz: 60.92 g; Kw. tł. nasy.: 22.93 g; Węglowodany ogółem: 192.01 g; W tym cukry: 56.62 g; Błonnik pok.: 17.27 g; Sód: 3437.22 mg;	Wartość energetyczna: 1566.06 kcal; Białko ogółem: 79.56 g; Tłuszcz: 51.78 g; Kw. tł. nasy.: 22.28 g; Węglowodany ogółem: 204.42 g; W tym cukry: 70.65 g; Błonnik pok.: 17.98 g; Sód: 3322.71 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-10-01 czwartek	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 200 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bulka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Jajko gotowane kl M + 1 szt (<u>JAJ.</u>) Ogórek świeży 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>)	Płatki owsiane na mleku 200 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bulka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Jajko gotowane kl M + 1 szt (<u>JAJ.</u>) Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>)
	Obiad	Zupa dyniowa z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Udziec z kurczaka wolno gotowany z ziołami + 80 g Surówka Coleslaw + 200 g (<u>JAJ, MLE, GOR, SOZ.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa dyniowa z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Udziec z kurczaka wolno gotowany z ziołami + 80 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem + 200 g (<u>SEL.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bulka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki + 50 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	
	PN	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1527.08 kcal; Białko ogółem: 69.38 g; Tłuszcz: 61.98 g; Kw. tł. nasy.: 23.42 g; Węglowodany ogółem: 180.63 g; W tym cukry: 50.47 g; Błonnik pok.: 16.28 g; Sód: 2399.31 mg;	Wartość energetyczna: 1425.12 kcal; Białko ogółem: 68.22 g; Tłuszcz: 49.68 g; Kw. tł. nasy.: 22.34 g; Węglowodany ogółem: 184.90 g; W tym cukry: 52.18 g; Błonnik pok.: 19.75 g; Sód: 2283.23 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-10-02 piątek	Śniadanie	Kasza manna na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Porzeczkowy twarożek + 50 g (<u>MLE,</u>) Banan 200 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)	Kasza manna na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Porzeczkowy twarożek + 50 g (<u>MLE,</u>) Banan 200 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)
	Obiad	Zupa grochowa z ziemniakami + 200 g (<u>GLU PSZ, SOJ, SEL, GOR,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Morszczuk pieczony 80g + 80 g (<u>RYB,</u>) Sos koperkowy dieta + 100 g (<u>MLE,</u>) Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydza, papryka czerwona i koperkiem z olejem b/c + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa brokułowa z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Morszczuk pieczony 80g + 80 g (<u>RYB,</u>) Sos koperkowy dieta + 100 g (<u>MLE,</u>) Marchew gotowana plastry z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Ser żółty 60 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 80 g Mix салат 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Serek homogenizowany o smaku naturalnym z ziołami + 50 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 80 g Mix салат 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	PN	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1899.12 kcal; Białko ogółem: 84.41 g; Tłuszcz: 70.63 g; Kw. tł. nasy.: 34.47 g; Węglowodany ogółem: 244.33 g; W tym cukry: 96.20 g; Błonnik pok.: 18.94 g; Sód: 2871.71 mg;	Wartość energetyczna: 1659.33 kcal; Białko ogółem: 70.05 g; Tłuszcz: 52.87 g; Kw. tł. nasy.: 21.79 g; Węglowodany ogółem: 237.28 g; W tym cukry: 101.13 g; Błonnik pok.: 20.75 g; Sód: 2752.46 mg;

2026-10-03 sobota		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
	Śniadanie	Platki jęczmienne na mleku 200 ml (<u>MLE, GLU JĘCZ.</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bulka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta z ciecierzycy z warzywami + 50 g (<u>SEL.</u>) Pomidor 80 g Salata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>)	Platki jęczmienne na mleku 200 ml (<u>MLE, GLU JĘCZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bulka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Poledwica delikatna-produkt blokowy drobiowo-wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej 60 g Pomidor 80 g Salata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>)
	Obiad	Zupa cukiniowa z ziemniakami + 200 g (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE, SEL.</u>) Ryż biały + 100 g Sos z tofu i warzywami do risotto dieta + 150 g (<u>SOJ, MLE, SEL.</u>) Bukiet warzyw gotowanych z olejem +' 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	
	Kolacja	Bulka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki + 50 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	
	PN	Sok 100% w kartoniku z rurką 0,2 l 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1536.90 kcal; Białko ogółem: 56.72 g; Tłuszcz: 47.85 g; Kw. tł. nasy.: 20.27 g; Węglowodany ogółem: 233.15 g; W tym cukry: 68.89 g; Błonnik pok.: 25.46 g; Sód: 3355.96 mg;	Wartość energetyczna: 1531.04 kcal; Białko ogółem: 65.09 g; Tłuszcz: 47.09 g; Kw. tł. nasy.: 20.67 g; Węglowodany ogółem: 224.48 g; W tym cukry: 68.18 g; Błonnik pok.: 22.41 g; Sód: 3770.32 mg;

2026-10-04 niedziela		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
	Śniadanie	Chleb Graham 30 g (<u>GLU</u> <u>PSZ.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta z warzyw i szynki drobiowej + 50 g (<u>SEL.</u>) Papryka świeża 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU</u> <u>ŻYT</u> , <u>GLU</u> <u>JĘCZ.</u>)	Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ŻYT.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta z warzyw i szynki drobiowej + 50 g (<u>SEL.</u>) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU</u> <u>ŻYT</u> , <u>GLU</u> <u>JĘCZ.</u>)
	Obiad	Zupa ogórkowa z ziemniakami + 200 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>SOJ.</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL.</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Kotlet drobiowy panierowany z fileta z kurczaka + 80 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>JAJ.</u>) Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa wielowarzywna z ziemniakami dieta + 200 g (<u>SOJ.</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL.</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Zrazik z kurczaka pieczony + 80 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>JAJ.</u>) Sos ziołowy + 100 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL.</u>) Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Twarożek z ziołami + 50 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Twarożek z ziołami + 100 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	PN	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1349.95 kcal; Białko ogółem: 55.21 g; Tłuszcz: 47.61 g; Kw. tł. nasy.: 18.66 g; Węglowodany ogółem: 186.56 g; W tym cukry: 64.11 g; Błonnik pok.: 18.49 g; Sód: 2329.07 mg;	Wartość energetyczna: 1419.95 kcal; Białko ogółem: 61.85 g; Tłuszcz: 53.17 g; Kw. tł. nasy.: 21.80 g; Węglowodany ogółem: 183.57 g; W tym cukry: 66.49 g; Błonnik pok.: 18.55 g; Sód: 2599.41 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-10-05 poniedziałek	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 200 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bulka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta jajeczno-brokulowa + 50 g (<u>JAJ.</u>) Papryka świeża 80 g Mix salat 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>)	Płatki owsiane na mleku 200 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bulka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta jajeczno-brokulowa + 50 g (<u>JAJ.</u>) Pasta warzywna + 100 g (<u>SEL.</u>) Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>)
	Obiad	Zupa ziemniaczana a'la solferino + 200 g (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE, SEL.</u>) Naleśniki z serem białym + 300 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, może zawierać: SOJ, SEL, GOR.</u>) Jabłka prażone + 100 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa ziemniaczana a'la solferino + 200 g (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE, SEL.</u>) Masa serowa do makaronu b/c + 100 g (<u>MLE.</u>) Makaron świderki + 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Jabłka prażone + 100 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bulka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta z twarogu z koperkiem + 50 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 100 g	
	PN	Banan 200 g Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 2074.79 kcal; Białko ogółem: 85.41 g; Tłuszcz: 66.17 g; Kw. tł. nasy.: 30.85 g; Węglowodany ogółem: 291.89 g; W tym cukry: 115.33 g; Błonnik pok.: 17.53 g; Sód: 1820.29 mg;	Wartość energetyczna: 1735.05 kcal; Białko ogółem: 69.16 g; Tłuszcz: 54.50 g; Kw. tł. nasy.: 23.55 g; Węglowodany ogółem: 251.63 g; W tym cukry: 94.84 g; Błonnik pok.: 19.97 g; Sód: 2020.62 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-10-06 wtorek	Śniadanie	Makaron drobny na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Paprykarz z mintaja z warzywami + 50 g (<u>RYB, SOJ, SEL,</u>) Ogórek świeży 90 g Roszponka 10 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>)	Makaron drobny na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Paprykarz z mintaja z warzywami + 50 g (<u>RYB, SOJ, SEL,</u>) Pomidor 90 g Roszponka 10 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>)
	Obiad	Zupa szpinakowa z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, SEL,</u>) Gulasz wołowy dieta + 150 g Ryż biały + 100 g Surówka z czerwonej kapusty b/c + 200 g (<u>MLE, SOJ,</u>) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, SEL,</u>) Gulasz wołowy dieta + 150 g Ryż biały + 100 g Dynia pieczona z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Ser mozzarella 60 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 80 g Salata zielona 20 g	
	PN	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1667.20 kcal; Białko ogółem: 78.05 g; Tłuszcz: 53.97 g; Kw. tł. nasy.: 19.13 g; Węglowodany ogółem: 228.25 g; W tym cukry: 65.68 g; Błonnik pok.: 18.17 g; Sód: 2836.63 mg;	Wartość energetyczna: 1781.66 kcal; Białko ogółem: 77.25 g; Tłuszcz: 63.70 g; Kw. tł. nasy.: 19.57 g; Węglowodany ogółem: 236.75 g; W tym cukry: 71.20 g; Błonnik pok.: 21.80 g; Sód: 2837.34 mg;

2026-10-07 środa		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
	Śniadanie	Ryż na mleku 200 ml (<u>MLE,</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU</u> <u>PSZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>GLU</u> <u>ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Sałatka jarzynowa dieta + 100 g (<u>MLE</u> <u>SEL,</u>) Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE</u> <u>GLU</u> <u>ŻYT</u> <u>GLU</u> <u>JĘCZ,</u>)	Ryż na mleku 200 ml (<u>MLE,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>GLU</u> <u>ŻYT,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>GLU</u> <u>ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Sałatka jarzynowa dieta + 100 g (<u>MLE</u> <u>SEL,</u>) Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE</u> <u>GLU</u> <u>ŻYT</u> <u>GLU</u> <u>JĘCZ,</u>)
	Obiad	Zupa kalafiorowa z ryżem + 200 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>SOJ</u> <u>MLE</u> <u>SEL,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Zrazik wieprzowy pieczony + 80 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>JAJ,</u>) Sos musztardowy + 100 g (<u>GOR,</u>) Buraki gotowane z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa ziemniaczana + 200 g (<u>MLE</u> <u>SEL,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Zrazik wieprzowy pieczony + 80 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>JAJ,</u>) Sos pietruszkowy + 100 g (<u>MLE,</u>) Buraki gotowane z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>GLU</u> <u>ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Pasta z twarogu z koperkiem + 50 g (<u>MLE,</u>) Papryka świeża 80 g Sałata zielona 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>GLU</u> <u>ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Pasta z twarogu z koperkiem + 50 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g
	PN	Sok 100% w kartoniku z rurką 0,2 l 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1711.85 kcal; Białko ogółem: 75.93 g; Tłuszcz: 56.63 g; Kw. tł. nasy.: 24.94 g; Węglowodany ogółem: 229.45 g; W tym cukry: 88.08 g; Błonnik pok.: 20.03 g; Sód: 3525.75 mg;	Wartość energetyczna: 1694.51 kcal; Białko ogółem: 73.12 g; Tłuszcz: 58.89 g; Kw. tł. nasy.: 26.51 g; Węglowodany ogółem: 227.01 g; W tym cukry: 83.50 g; Błonnik pok.: 20.05 g; Sód: 3269.52 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-10-08 czwartek	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 200 ml (<u>MLE</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Indyk pieczony z Bobrownik produkt blokowy drobiowo wpięprzowy średnio rozdrobniony, pieczony 60 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>)	Kasza kukurydziana na mleku 200 ml (<u>MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Indyk pieczony z Bobrownik produkt blokowy drobiowo wpięprzowy średnio rozdrobniony, pieczony 60 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>)
	Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL</u>) Delikatna wieprzowina w sosie warzywnym + 150 g (<u>GLU PSZ</u>) Makaron świderki + 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Bukiet warzyw gotowanych + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL</u>) Makaron świderki + 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Delikatna wieprzowina w sosie warzywnym + 150 g (<u>GLU PSZ</u>) Bukiet warzyw gotowanych + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Serek twarogowy homogenizowany + 50 g (<u>MLE</u>) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Serek twarogowy homogenizowany + 50 g (<u>MLE</u>) Pasta warzywna z cukini i marchewki + 100 g (<u>SOJ</u>)
	PN	Przecier owocowy jabłko-brzoskwinia 120g 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1554.45 kcal; Białko ogółem: 82.70 g; Tłuszcz: 43.23 g; Kw. tł. nasy.: 20.97 g; Węglowodany ogółem: 218.46 g; W tym cukry: 58.22 g; Błonnik pok.: 21.46 g; Sód: 3280.35 mg;	Wartość energetyczna: 1630.20 kcal; Białko ogółem: 83.54 g; Tłuszcz: 49.68 g; Kw. tł. nasy.: 21.48 g; Węglowodany ogółem: 221.50 g; W tym cukry: 59.81 g; Błonnik pok.: 22.09 g; Sód: 3502.81 mg;

2026-10-09 piątek	Śniadanie	KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
		Zacierka na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Drożdżówka z jabłkami 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Twarożek brzoskwinowy (dieta) + 50 g (<u>MLE,</u>) Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)	Zacierka na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Drożdżówka z jabłkami 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Twarożek brzoskwinowy (dieta) + 50 g (<u>MLE,</u>) Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)
		Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Pulpet z morszczuka na parze + 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB,</u>) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem b/c + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml Sos cytrynowy + 100 g (<u>GLU PSZ, MLE,</u>)	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Pulpet z morszczuka na parze + 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB,</u>) Szpinak rozdrobniony gotowany z olejem + 200 g Sos cytrynowy + 100 g (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
		Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Jajko gotowane kl M + 1 szt (<u>JAJ,</u>) Serek twarogowy termizowany smak śmietankowy 20g 1 szt (<u>MLE, może zawierać: RYB, OZI, MLE,</u>) Papryka świeża 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Jajko gotowane kl M + 1 szt (<u>JAJ,</u>) Serek twarogowy termizowany smak śmietankowy 20g 1 szt (<u>MLE, może zawierać: RYB, OZI, MLE,</u>) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
		Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
PN		Wartość energetyczna: 1849.07 kcal; Białko ogółem: 71.00 g; Tłuszcz: 80.67 g; Kw. tł. nasy.: 33.24 g; Węglowodany ogółem: 217.04 g; W tym cukry: 68.24 g; Błonnik pok.: 20.76 g; Sód: 2777.72 mg;	Wartość energetyczna: 1818.08 kcal; Białko ogółem: 73.62 g; Tłuszcz: 77.87 g; Kw. tł. nasy.: 33.01 g; Węglowodany ogółem: 211.46 g; W tym cukry: 65.88 g; Błonnik pok.: 19.64 g; Sód: 2745.39 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-10-10 sobota	Śniadanie	Płatki pszenne na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Pasta jajeczna z szynką + 50 g (<u>JAJ, MLE,</u>) Pomidor 80 g Salata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>)	Płatki pszenne na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Pasta jajeczna z szynką + 50 g (<u>JAJ, MLE,</u>) Pomidor 80 g Salata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>)
	Obiad	Zupa selerowa + 170 g (<u>SOJ, MLE, SEL,</u>) Makaron muszelki + 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Bitka wieprzowa z szynki pieczona + 80 g Sos własny dieta + 100 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Twarożek z kolorową papryką + 50 g (<u>MLE,</u>) Ogórek świeży 80 g Salata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Twarożek + 50 g (<u>MLE,</u>) Marchew gotowana z olejem 100 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	PN	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1583.73 kcal; Białko ogółem: 72.70 g; Tłuszcz: 61.49 g; Kw. tł. nasy.: 23.62 g; Węglowodany ogółem: 190.34 g; W tym cukry: 48.36 g; Błonnik pok.: 16.78 g; Sód: 3477.46 mg;	Wartość energetyczna: 1621.14 kcal; Białko ogółem: 72.69 g; Tłuszcz: 64.04 g; Kw. tł. nasy.: 24.01 g; Węglowodany ogółem: 193.71 g; W tym cukry: 51.19 g; Błonnik pok.: 18.29 g; Sód: 3519.29 mg;

2026-10-11 niedziela		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
	Śniadanie	Chleb Graham 30 g (<u>GLU</u> <u>PSZ.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta z miruny z warzywami + 50 g (<u>RYB, SEL.</u>) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU</u> <u>JĘCZ.</u>)	Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta z miruny z warzywami + 50 g (<u>RYB, SEL.</u>) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU</u> <u>JĘCZ.</u>)
	Obiad	Rosół + 170 g (<u>SOJ, SEL.</u>) Makaron nitka z natką pietruszki + 30 g (<u>GLUPSZ.</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Filet z kurczaka pieczony w ziolach + 80 g Sos pomidorowy + 100 g Surówka z białej kapusty z koperkiem z olejem b/c + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Rosół + 170 g (<u>SOJ, SEL.</u>) Makaron nitka z natką pietruszki + 30 g (<u>GLUPSZ.</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Filet z kurczaka pieczony w ziolach + 80 g Sos pomidorowy + 100 g Dyńa pieczona z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta z twarogu i wędliny drob- wp z natką pietruszki + 50 g (<u>MLE.</u>) Ogórek świeży 100 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta z twarogu i wędliny drob - wp z natką pietruszki + 50 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 100 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	PN	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1453.44 kcal; Białko ogółem: 80.95 g; Tłuszcz: 51.10 g; Kw. tł. nasy.: 18.29 g; Węglowodany ogółem: 176.87 g; W tym cukry: 45.22 g; Błonnik pok.: 18.53 g; Sód: 2696.09 mg;	Wartość energetyczna: 1460.77 kcal; Białko ogółem: 80.83 g; Tłuszcz: 49.40 g; Kw. tł. nasy.: 18.25 g; Węglowodany ogółem: 182.80 g; W tym cukry: 49.45 g; Błonnik pok.: 20.71 g; Sód: 2690.54 mg;

Oznaczenia alergenów:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszeniczny,
SKO - Skorupiaki i pochodne,
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mięczaki i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JĘCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,

Oznaczenia wskaźników odż.:

Wartość energetyczna - Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal],
Białko ogółem - Białko ogółem wg rozp. 1169/2011,
Tłuszcz - Tłuszcz,
Węglowodany ogółem - Węglowodany ogółem,
Sód - Sód,
Sól - Sól,
Potas - Potas,
Kw. tł. nasy. - Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem,
Błonnik pok. - Błonnik pokarmowy,
Ener z B. - % energii z białka,
Ener. z T. - % energii z tłuszczu,
Ener z W. - % energii z węglowodanów,
W tym cukry - w tym cukry,
WW - WW,