

## MENU ŚNIADANIA WEGETARIAŃSKIE KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>1.04.2024</b>	<b>2.04.2024</b>	<b>3.04.2024</b>	<b>4.04.2024</b>	<b>5.04.2024</b>
	<p>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo mieszane – 70 g z masłem – 8 g, smalec z fasoli białej – 50 g, ogórek kiszony – 60 g, owoc – 150 g</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo mieszane – 80 g z masłem – 10 g, smalec z fasoli białej – 80 g, , ogórek kiszony – 60 g, owoc – 250 g</p> <p><b>składniki:</b> herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), smalec z fasoli ( fasola biała, cebula, olej roślinny,sól pieprz), ogórek, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), wiśnie</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml pieczywo mieszane – 70 g z masłem – 5 g, żółty ser - 45 g i pomidorem - 60 g ciasto– 50 g</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo mieszane – 80 g z masłem - 7 g, żółty ser - 60 g i pomidorem - 60 g, ciasto– 70 g</p> <p><b>składniki:</b> herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), pomidor,) , ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka), ciasto ( <u>jajka</u>, olej rzepakowy, <u>mleko</u>, <u>mąka pszenna</u>, <u>proszek do pieczenia</u>, cukier)</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem – 80 g, chleb mieszany – 70 g z masłem – 5 g, ogórek – 60 g, owoc</p> <p>herbata owocowa– 250 ml jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem – 130 g, chleb mieszany – 80 g z masłem – 7 g, ogórek – 60 gowoc– 150 g</p> <p><b>składniki:</b> herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), jaja, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko <u>jaja</u> w proszku 2,5%, ocet spirytusowy), koper,) chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), ogórek , owoce</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, płatki kukurydziane z mlekiem – 150 ml, pieczywo mieszane – 70 g z serem żółtym – 30 g i ogórek świeży – 60 g , jogurt do picia brzoskwinowy – 200 ml</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, płatki kukurydziane z mlekiem – 200 ml, pieczywo mieszane – 80 g z serem żółtym – 45 g i ogórek świeży – 60 g , jogurt do picia brzoskwinowy – 250 ml</p> <p><b>składniki:</b> herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), <u>mleko</u>, <u>płatki kukurydziane (...)</u>, chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, <u>podpuszczka</u>), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), ogórek, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), brzoskwinie</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : ( **zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2.JAJA 3.RYBY, SKORUPIAKI, PRODUKTY POCHODNE 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA 9. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE 10. DWUTELENK SIARKI I SIARCZANY 11. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE 12. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE

## MENU ŚNIADANIA WEGETARIAŃSKIE KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
8.04.2024.2024	9.04.2024	10.04.2024	11.04.2024	12.04.2024
<p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo mieszane – 80 g z masłem (7 g), sałatą (15 g) i serem żółtym (30 g), ogórek kiszony – 60 g owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo mieszane – 90 g z masłem (10 g), sałatą (15 g) i serem żółtym (45 g), ogórek kiszony – 60 g owoce – 250 g.</p> <p>składniki: herbata owocowa( owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy), <u>ciecierzyca</u>, pieczywo mieszane-), chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, <u>podpuszczka</u>), ogórek kiszony, owoce</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, pasta z ciecierzycy – 60 g,– 50 g z masłem – 7 g, papryką – 40 g , jogurt naturalny z wiśniami – 150 ml</p> <p>herbata owocowa– 250 ml. Pasta z ciecierzycy– 90 g, pieczywo mieszane – 80 g z masłem – 10 g, papryką – 40 g, , jogurt naturalny z wiśniami – 200 ml</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy), <u>ciecierzyca</u>, pieczywo mieszane-), chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), papryka, szczypiór, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), wiśnie.</p>	<p>herbata czarna– 250 ml, kremowy twarożek na słodko– 50 g, pieczywo mieszane – 70 g z masłem – 7 g, owoc – 60 g</p> <p>herbata czarna– 250 ml, kremowy twarożek na słodko – 60 g, pieczywo mieszane – 80 g z masłem – 10 g. owoc – 90 g</p> <p>skład: herbata czarna, twarożek kremowy: (twaróg (żywe kultury bakterii, <u>mleko</u> pasteryzowane),jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), <u>mleko</u> ) chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), jaglana)</p>	<p>kakao – 250 ml, parówki sojowe – 50 g, pieczywo pszenne – 70 g z masłem – 5 g, ketchup – 5 g, cząstki warzyw (ogórek świeży, rzodkiewka) – 100 g. ciasto – 100 g</p> <p>kakao – 250 ml, parówki sojowe – 70 g, pieczywo pszenne – 80 g z masłem – 7 g, ketchup – 5 g, cząstki warzyw (ogórek świeży, rzodkiewka) – 100 g. ciasto – 100 g</p> <p>składniki: kakao, mleko, parówki (soja, woda, skrobia ziemniaczana, sól, białka <u>mleka</u> (łącznie z laktozą), hydrolizowane białko), chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>),ogórek, rzodkiewka, owocekiśiel z owocami (mąka ziemniaczana, <u>ciasto</u></p>	<p>herbata czarna– 250 ml, makaron pszenny z mlekiem – 200 ml, pieczywo żytnie – 60 g z masłem – 5 g, pasta z cieciorki – 60 g , marchewka – 50 g, owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, makaron pszenny z mlekiem – 200 ml, pieczywo żytnie – 80 g z masłem – 10 g, asta z cieciorki – 80 g , marchewka – 50 g , owoce – 200 g</p> <p>składniki: herbata czarna ,<u>makaron pszenny</u>, jajko, sól,<u>mleko</u> , <u>chleb żytni</u> ( <u>mąka żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),<u>pasta z cieciorki</u>( cieciorka, sól, czosnek, cebula, ),marchewka, ogórek kiszony, owoce</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : ( **zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2.JAJA 3.RYBY, SKORUPIAKI, PRODUKTY POCHODNE 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA 9. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE 10. DWUTELENK SIARKI I SIARCZANY 11. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE 12. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE

## MENU ŚNIADANIA wegetariańskie KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
15.04.2024	16.04.2024	17.04.2024	18.04.2024	19.04.2024
<p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo – 70 g z masłem (5), serem żółtym – 30 g, i ogórkiem – 60 g</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo – 80 g z masłem (7 g), serem żółtym – 40 g i ogórkiem – 60 g</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), <b>mleko</b>, chleb (<b>mąka pszenna</b> (77%), <b>mąką żytnia</b>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), , masło (<b>śmietanka</b> pasteryzowana z <b>mleka</b>), ser żółty (<b>mleko</b>, sól, kultury bakterii, podpuszczka), ogórek</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem – 80 g, chleb mieszany – 70 g z masłem – 5 g, ogórek – 60 g, jogurt z owocami</p> <p>herbata owocowa– 250 ml jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem – 130 g, chleb mieszany – 80 g z masłem – 7 g, ogórek – 60 jogurt z owocami– 150 g</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), jaja, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko <b>jaja</b> w proszku 2,5%, ocet spirytusowy), koper,) chleb mieszany (<b>mąka pszenna</b> (77%), <b>mąką żytnia</b>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<b>śmietanka</b> pasteryzowana z <b>mleka</b>), ogórek , owoce</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo – 80 g z masłem - 7g, dżem – 20 g, , ogórek – 60 g owoce – 250 g</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo – 90 g z masłem - 10 g), dżem – 30 g, , ogórek – 60 g owoce – 250 g</p> <p>składniki: herbata owocowa( owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, chleb mieszany (<b>mąka pszenna</b> (77%), <b>mąką żytnia</b>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<b>śmietanka</b> pasteryzowana z <b>mleka</b>), ser żółty (<b>mleko</b>, sól, kultury bakterii, <b>podpuszczka</b>), sałata, ogórek</p>	<p>herbata owocowa – 250 ml, kasza manna na mleku – 150 ml, pieczywo – 70 g z, pomidorem – 60 g, ciasto– 200g</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, kasza manna na mleku – 200 ml, pieczywo – 80 g z g, pomidorem – 60 ciasto- 200g</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), <b>mleko</b>, płatki ryżowe ( ryż), wiórki kokosowe, chleb pszenny (<b>mąka pszenna</b> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),</p>	<p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo – 70 g z masłem - 7 g, sałata – 15 g i serem żółtym – 30 g, ogórek - 30 g owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo – 80 g z masłem - 10 g, sałata – 15 g i serem żółtym – 40 g, ogórek - 30 g owoce – 250 g</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy), (<b>mąka pszenna</b> (77%), <b>mąką żytnia</b>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), olej roślinny,drożdże), masło (<b>śmietanka</b> pasteryzowana z <b>mleka</b>), ser żółty (<b>mleko</b>, sól, kultury bakterii, podpuszczka), sałata, ogórek</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : ( **zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2.JAJA 3.RYBY, SKORUPIAKI, PRODUKTY POCHODNE 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA 9. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE 10. DWUTELENK SIARKI I SIARCZANY 11. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE 12. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE



# MENU ŚNIADANIA WEGETARIAŃSKIE KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
22.04.2024	23.04.2024	24.04.2024	25.04.2024	26.04.2024
<p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo – 70 g z masłem (5), serem żółtym – 30 g, i ogórkiem – 60 g</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo – 80 g z masłem (7 g), serem żółtym – 40 g i ogórkiem – 60 g</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), <u>mleko</u>, chleb (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), , masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka), ogórek</p>	<p>herbata czarna – 250 ml, parówki sojowe – 50 g, pieczywo mieszane – 70 g z masłem – 5 g, ketchup – 5 g, części warzyw (marchewka, rzodkiewka) – 100 g ciasto – 50 g</p> <p>herbata czarna – 250 g, parówki sojowe – 70 g, pieczywo mieszane – 80 g z masłem – 8 g, ketchup – 5 g, części warzyw (marchewka, rzodkiewka) – 100 g. ciasto – 70 g</p> <p>składniki: herbata czarna, parówki (soja woda, skrobia ziemniaczana, sól, , białka <u>mleka</u> (łącznie z laktozą), hydrolizowane białko) chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), marchewka, rzodkiewka, ciasto bananowe ( <u>jajka</u>, olej rzepakowy, <u>mleko</u>, <u>mąka</u> kukurydziana, <u>proszek do pieczenia</u>, )</p>	<p>herbata owocowa – 250 ml, twaróg ze szczypiorkiem i rzodkiewką – 100 g. pieczywo – 70 g z masłem – 7 g i pomidorem – 60 g. kisiel z owocami – 200 ml</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, twaróg ze szczypiorkiem i rzodkiewką – 150 g. pieczywo – 80 g z masłem – 10 g i pomidorem – 60 g, kisiel z owocami – 250 ml</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), , chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ,olej roślinny,drożdże), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), szczypiorek, rzodkiewka, twaróg (żywe kultury bakterii, <u>mleko</u> pasteryzowane) , pomidor, <u>kisiel z owocami (mąka ziemniaczana, cukier, owoce)</u></p>	<p>herbata czarna – 250 ml, pieczywo mieszane – 70 g z masłem – 5 g, pasztetem warzywnym (wyrób własny) – 50 g i rzodkiewka – 20 g, owoc – 150 g</p> <p>herbata czarna – 250 ml, owsianka na mleku z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek (200 ml), pieczywo mieszane – 80 g z masłem – 7 g, pasztetem warzywnym (wyrób własny) – 100 g i rzodkiewka – 20 g, owoc 8</p> <p>składniki: herbata czarna, chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), pasztet (cukinia, cebula ,marchewka ,czosnek, oliwa, sól, pieprz), rzodkiewka</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, – 70 g z serem żółtym – 30 g i ogórek świeży – 60 g , jogurt do picia brzoskwinowy – 200 ml</p> <p>herbata owocowa– 250 mlem – 200 ml, pieczywo mieszane – 80 g z serem żółtym – 45 g i ogórek świeży – 60 g , jogurt do picia brzoskwinowy – 250 ml</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), <u>mleko</u>, <u>płatki kukurydziane (...)</u>, chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, <u>podpuszczka</u>), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), ogórek, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), brzoskwinie</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : ( zaznaczono czerwoną czcionką)

1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2.JAJA 3.RYBY, SKORUPIAKI, PRODUKTY POCHODNE 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA 9. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE 10. DWUTELENK SIARKI I SIARCZANY 11. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE 12. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE

## MENU ŚNIADANIA WEGETARIAŃSKIE KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>29.04.2024</b>	<b>30.04.2024</b>			
<p>herbata czarna – 250 ml, Musli z jogurtem – 100 g, pieczywo mieszane – 70 g z masłem - 5 g, żółty ser – 30 g, owoc</p> <p>herbata czarna – 250 ml, Musli z jogurtem 120 g, pieczywo mieszane – 80 g z masłem - 7 g, żółty ser – 40 g, owoc</p> <p>składniki: herbata czarna, musli, jogurt chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), , ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka ),owoc</p>	<p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo – 70 g z masłem (5), serem żółtym – 30 g, i ogórkiem – 60 g</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo – 80 g z masłem (7 g), serem żółtym – 40 g i ogórkiem – 60 g</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), <u>mleko</u>, chleb (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), , masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka), ogórek</p>			

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : ( **zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2.JAJA 3.RYBY, SKORUPIAKI, PRODUKTY POCHODNE 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA 9. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE 10. DWUTELENK SIARKI I SIARCZANY 11. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE 12. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE

