

	- Masło 10g (7), - Szynka gotowana 60g (1,3,6,7,9,10), - Ser topiony 50g (7), - Rzodkiewka 2 szt., -Herbata z cytryną 250g	- Masło 10g (7) - Dżem 70g, - Kielbasa szynkowa 60g (1,3,6,7,9,10), - Ogórek świeży plastry 50g, -Herbata z cytryną 250g	- Masło 10g (7) - Sałatka jarzynowa ze śledziem i majonezem 200g (1,3,5,6,7,9,10,11), - Szynka gotowana 60g (1,3,6,7,9,10), - Herbata z cytryną 250g	- Masło 10g (7) - Placki z dyni z cukrem pudrem 150g (3 szt.) (1,3,6,7,9,10), - Ser żółty 50g (7), - Herbata z cytryną 250g	- Masło 10g (7) - Jajko gotowane 50g (3), - Kielbasa salami 40g (6,9,10), - Sałata 6g, -Herbata z cytryną 250g	- Masło 10g (7) - Galaretką z kurczaka z warzywami 200g (1,3,6,7,8,9,10), - Ser żółty 60g (7), -Herbata z cytryną 250g	- Masło 10g (7) - Twaróg ze śmietaną, rzodkiewką i szczypiorem 150g (7), - Polędwica sopocka 60g (1,6,7,9,10), - Sałata 6g, - Herbata z cytryną 250g
Wartość odżywcza	E: 2746 kcal, B: 129g, T: 112g, kw. tł. nas.: 48g, W: 320g, w tym cukry proste: 85g, Bł.: 36g, Sól: 7,9g	E: 2567kcal, B:119g, T: 89g, kw. tł. nas.: 39g, W: 310 g w tym cukry proste: 70 g, Bł.: 43g, Sól: 6,5g	E: 2783kcal, B: 141g T: 90 g, kw. tł. nas.:37 g, W: 369g, w tym cukry proste: 125g, Bł.:42 g, Sól: 5g	E: 2907kcal, B: 121g, T: 140, kw. tł. nas.: 62g , W: 306g, w tym cukry proste: 67g, Bł: 39 g, Sól: 7 g	E: 2473kcal, B: 109g, T: 112g, kw. tł. nas.: 47g , W: 270 g, w tym cukry proste 44 g, Bł: 28 g, Sól: 6 g	E: 2782kcal, B: 136g, T: 112g, kw. tł. nas.: 49g, W: 321g, w tym cukry proste: 128g, Bł.: 35g, Sól: 7 g	E: 2995kcal, B: 132g, T: 136 g, kw. tł. nas.: 58g, W:323g, w tym cukry proste: 66g, Bł.:32 g, Sól: 6,5 g

Wykaz alergenów

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne.
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego.
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/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne

Opracował: mgr Marlena Malińska, mgr inż. Natalia Szczepańska -Wilk, mgr Natalia Antonik – Sorbian,