

Czwartek 25.04.2024

	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Z ogr. łatwoprzysw. węglowodanów	D. łatwostrawna z ogr. substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
Śniadanie	Serek topiony 50g [7] Rolada z kurczakiem 40g Sałata zielona 1 liść 5g Ogórek kiszony 50g Masło 15g, Pieczywo pszenne, żytnie, razowe 100g [1] Makaron na mleku 350g [1,7,] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7]	Serek śmietankowy 50g [7] Rolada z kurczakiem 40g Sałata zielona 1 liść 5g Mandarynka 1 szt Masło 15g, Pieczywo pszenne, żytnie, razowe 100g [1] Makaron na mleku 350g [1,7,] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7]	Serek śmietankowy 50g [7] Rolada z kurczakiem 40g Sałata zielona 1 liść 5g Ogórek kiszony 50g Masło 15g, Pieczywo razowe 100g [1] Makaron na mleku 350g [1,7,] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7,9]	Serek śmietankowy 50g [7] Rolada z kurczakiem 40g Sałata zielona 1 liść 5g Mandarynka 1 szt Masło 15g, Pieczywo pszenne, żytnie, razowe 100g [1] Makaron na mleku 350g [1,7,] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7]
II Śniadanie	Kefir 240g [7]	Kefir 240g [7]	Kefir 240g [7]	Galaretki owocowa 100g
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny 400g [7,9] Pierogi ruskie 300g [1,3,7] Marchew oprószone Brukselka 100g Kompot 200ml	Barszcz czerwony zabieleny 400g [7,9] Pierogi leniwe 250g [1,3,7] Sos pieczeniowy 100g Marchew oprószone 100g Groszek zielony 100g Kompot 200ml	Barszcz czerwony zabieleny 400g [7,9] Kasza pęczak 200g Sos pieczeniowy 100g Marchew oprószone 100g Groszek zielony 100g Kompot 200ml	Barszcz czerwony zabieleny 400g [7,9] Pierogi leniwe 250g [1,3,7] Sos pieczeniowy 100g Marchew oprószone 100g Groszek zielony 100g Kompot 200ml
Kolacja	Sałatka ryżowa z warzywami 100g Szynka tyrolska 40g Bukiet warzyw 50g Masło 15g, Pieczywo pszen,żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml	Sałatka z sałatą lodową, pomidorem i twarogiem 100g [7] Szynka tyrolska 40g Bukiet warzyw 50g Masło 15g, Pieczywo pszen,żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml	Sałatka z sałatą lodową, pomidorem i twarogiem 100g [7] Szynka tyrolska 40g Bukiet warzyw 50g Masło 15g, Pieczywo żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml	Sałatka z sałatą lodową, pomidorem i twarogiem 100g [7] Szynka tyrolska 40g Bukiet warzyw 50g Masło 15g, Pieczywo pszen,żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml
Posiłek nocny	Kanapka z jajkiem 1 szt [1,3]	Kanapka z jajkiem 1 szt [1,3]	Kanapka z jajkiem 1 szt [1,3]	Kanapka z jajkiem 1 szt [1,3]
Wartości odżywcze	E [kcal]: 2570.9 , B [g]: 104.39 , T [g]: 87.58 , W [g]: 362.23 Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (MUFA) [g]: 26.32 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 47.89 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA) [g]: 7.71 , Błonnik	E [kcal]: 2447.4 , B [g]: 110.09 , T [g]: 89.64 , W [g]: 319.14 Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (MUFA) [g]: 25.76 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 47 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA) [g]: 12.24 , Błonnik pokarmowy [g]: 32.94	E [kcal]: 2439.1 , B [g]: 105.34 , T [g]: 85.33 , W [g]: 335.71 Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (MUFA) [g]: 23.78 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 48.34 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA) [g]: 8.91 , Błonnik	E [kcal]: 2354.6 , B [g]: 103.09 , T [g]: 82.29 , W [g]: 318.87 Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (MUFA) [g]: 23.06 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 43.29 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA) [g]: 11.88 , Błonnik pokarmowy [g]: 32.94

	pokarmowy [g]: 35.93 Sól [g]: 11.93 , Sacharoza [g]: 15.61	Sól [g]: 8.95 , Sacharoza [g]: 15.58	pokarmowy [g]: 41.74 Sól [g]: 10.89 , Sacharoza [g]: 16.47	Sól [g]: 8.76 , Sacharoza [g]: 15.58
--	---	--------------------------------------	---	--------------------------------------

Piątek 26.04.2024

	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Z ogr. łatwostraw. węglowodanów	D. łatwostrawna z ogr. substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
Śniadanie	Filet królewiecki 40g Jogurt naturalny 1 szt [7] Banan ½ szt Mix sałat 10g Masło 15g, Pieczywo pszenne, żytnie, razowe 100g [1] Kasza jęczmienna na mleku 350g [1,7,] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7]	Filet królewiecki 40g Jogurt naturalny 1 szt [7] Banan ½ szt Mix sałat 10g Masło 15g, Pieczywo pszenne, żytnie, razowe 100g [1] Kasza jęczmienna na mleku 350g [1,7,] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7]	Filet królewiecki 40g Jogurt naturalny 1 szt [7] Banan ½ szt Mix sałat 10g Masło 15g, Pieczywo razowe 100g [1] Kasza jęczmienna na mleku 350g [1,7,] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7,9]	Filet królewiecki 40g Jogurt naturalny 1 szt [7] Banan ½ szt Mix sałat 10g Masło 15g, Pieczywo pszenne, żytnie, razowe 100g [1] Kasza jęczmienna na mleku 350g [1,7,] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7]
II Śniadanie	Kanapka z pastą mięsno-jarzynową 1 szt [1,9]	Kanapka z pastą mięsno-jarzynową 1 szt [1,9]	Kanapka z pastą mięsno-jarzynową 1 szt [1]	Kanapka z pastą mięsno-jarzynową 1 szt [1,9]
Obiad	Kalafiorowa z ryżem 400g [1,7,9] Ryba smażona 100g Ziemniaki 200g Surówka z kiszanej kapusty 100g Buraczki duszone 100g Kompot 200ml	Kalafiorowa z ryżem 400g [1,7,9] Ryba gotowana z marchewką 100g/100g Ziemniaki 200g Buraczki duszone 100g Kompot 200ml	Kalafiorowa z ryżem 400g [1,7,9] Ryba gotowana 100g Ziemniaki 200g Surówka z kiszanej kapusty 100g Buraczki duszone 100g Kompot 200ml	Kalafiorowa z ryżem 400g [1,7,9] Ryba gotowana 100g Ziemniaki 200g Surówka z kiszanej kapusty 100g Buraczki duszone 100g Kompot 200ml
Kolacja	Jajko gotowane 1 szt [3] Pasta z szynki i twarogu 50g Pomidor 80g Mix sałat 10g Masło 15g, Pieczywo pszen,żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml	Jajko gotowane 1 szt [3] Pasta z szynki i twarogu 50g Pomidor 80g Mix sałat 10g Masło 15g, Pieczywo pszen,żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml	Jajko gotowane 1 szt [3] Pasta z szynki i twarogu 50g Pomidor 80g Mix sałat 10g Masło 15g, Pieczywo żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml	Jajko gotowane białko 2 szt [3] Pasta z szynki i twarogu 50g Pomidor 80g Mix sałat 10g Masło 15g, Pieczywo pszen,żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml
Posiłek nocny	Galaretką owocowa 100g	Galaretką owocowa 100g	Kisiel b/c 100g	Galaretką owocowa 100g
Wartości odżywcze	E [kcal]: 2540.32 , B [g]: 116.47 , T [g]: 80.02 , W [g]: 356.72 Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (MUFA) [g]: 27.89 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 36.24 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA) [g]:	E [kcal]: 2418.22 , B [g]: 114.1 , T [g]: 68.85 , W [g]: 351.4 Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (MUFA) [g]: 21.1 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 35.27 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA) [g]:	E [kcal]: 2327.12 , B [g]: 110.77 , T [g]: 69.27 , W [g]: 335 Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (MUFA) [g]: 21.18 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 35.23 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA) [g]:	E [kcal]: 2367.62 , B [g]: 113.2 , T [g]: 63.66 , W [g]: 351.46 Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (MUFA) [g]: 18.7 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 33.57 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA) [g]: 6.66 , Błonnik pokarmowy [g]: 32.95

	9.85 , Błonnik pokarmowy [g]: 33.96 Sól [g]: 8.42 , Sacharoza [g]: 22.51	[g]: 7.11 , Błonnik pokarmowy [g]: 32.95 Sól [g]: 6.4 , Sacharoza [g]: 25.79	7.31 , Błonnik pokarmowy [g]: 42.65 Sól [g]: 6.48 , Sacharoza [g]: 21.19	Sól [g]: 6.49 , Sacharoza [g]: 25.79
--	---	---	---	--------------------------------------

Sobota 27.04.2024

	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Z ogr. łatwostrawnych węglowodanów	D. łatwostrawna z ogr. substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
Śniadanie	Parówka 100g Musztarda 20g Sałata zielona 1 liść 5g Brokuł 50g Masło 15g, Pieczywo pszenne, żytnie, razowe 100g [1] Kasza manna na mleku 350g [1,7] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7]	Parówka 100g Łopatka zbjónicka 40g Sałata zielona 1 liść 5g Brokuł 50g Masło 15g, Pieczywo pszenne, żytnie, razowe 100g [1] Kasza manna na mleku 350g [1,7] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7]	Parówka 100g Łopatka zbjónicka 40g Sałata zielona 1 liść 5g Brokuł 50g Masło 15g, Pieczywo razowe 100g [1] Kasza manna na mleku 350g [1,7] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7,9]	Parówka 100g Łopatka zbjónicka 40g Sałata zielona 1 liść 5g Brokuł 50g Masło 15g, Pieczywo pszenne, żytnie, razowe 100g [1] Kasza manna na mleku 350g [1,7] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7]
II Śniadanie	Mandarynka 2 szt	Mandarynka 2 szt	Mandarynka 2 szt	Mandarynka 2 szt
Obiad	Barszcz biały z ziemniakami [7,9] Łazanki z kapustą i kiełbasą 250g [1] Surówka z buraczków 100g Kompot 200ml	Barszcz biały z ziemniakami [7,9] Kasza jęczmienna z warzywami i filetem 250/100g Surówka z buraczków 100g Kompot 200ml	Barszcz biały z ziemniakami [7,9] Kasza jęczmienna z warzywami i filetem 250/100g Surówka z buraczków 100g Kompot 200ml	Barszcz biały z ziemniakami [7,9] Kasza jęczmienna z warzywami i filetem 250/100g Surówka z buraczków 100g Kompot 200ml
Kolacja	Dżem truskawkowy 50g Przysmak z weka 40g Kiwi 1 szt Masło 15g, Pieczywo pszen,żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml	Dżem truskawkowy 50g Przysmak z weka 40g Kiwi 1 szt liść 5g Rzodkiewka 50g Masło 15g, Pieczywo pszen,żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml	Ser żółty 40g [7] Przysmak z weka 40g Kiwi 1 szt Papryka 50g Masło 15g, Pieczywo żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml	Dżem truskawkowy 50g Przysmak z weka 40g Kiwi 1 szt Masło 15g, Pieczywo pszen,żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml
Posiłek nocny	Serek wiejski 200g [7]	Serek wiejski 200g [7]	Serek wiejski 200g [7]	Serek wiejski 200g [7]
Wartości odżywcze	E [kcal]: 2540.56 , B [g]: 100.31 , T [g]: 101.92 , W [g]: 322.79 Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (MUFA) [g]: 38.17 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 45.41 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA) [g]: 10.51 , Błonnik pokarmowy	E [kcal]: 2462.26 , B [g]: 111.17 , T [g]: 82.15 , W [g]: 338.43 Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (MUFA) [g]: 26.17 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 41.57 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA)	E [kcal]: 2424.26 , B [g]: 109.57 , T [g]: 82.35 , W [g]: 333.23 Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (MUFA) [g]: 26.25 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 41.57 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA) [g]: 7.78 , Błonnik pokarmowy [g]: 42.5 Sól [g]: 9.9 , Sacharoza [g]:	E [kcal]: 2462.26 , B [g]: 111.17 , T [g]: 82.15 , W [g]: 338.43 Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (MUFA) [g]: 26.17 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 41.57 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA) [g]: 7.64 , Błonnik pokarmowy [g]: 35.3 Sól [g]: 9.82 , Sacharoza [g]: 33.91

	[g]: 31.74 Sól [g]: 9.72 , Sacharoza [g]: 33.34	[g]: 7.64 , Błonnik pokarmowy [g]: 35.3 Sól [g]: 9.82 , Sacharoza [g]: 33.91	34.71	
--	---	---	-------	--

Niedziela 28.04.2024

	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Z ogr. łatwostraw. węglowodanów	D. łatwostrawna z ogr. substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
Śniadanie	Filet złocisty 40g Jajko z sosem tatarskim z groszkiem 1 szt/ 50g [3] Gruszka ½ szt Masło 15g, Pieczywo pszenne, żytnie, razowe 100g [1] Kasza manna na mleku 350g [1,7] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7]	Filet złocisty 40g Jajo kurze got 1 szt[3] Gruszka ½ szt Sałata lodowa 1 liść ok. 35g Masło 15g, Pieczywo pszenne, żytnie, razowe 100g [1] Kasza manna na mleku 350g [1,7] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7]	Filet złocisty 40g Jajo kurze got 1 szt[3] Gruszka ½ szt Sałata lodowa 1 liść ok. 35g Masło 15g, Pieczywo razowe 100g [1] Kasza manna na mleku 350g [1,7] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7,9]	Filet złocisty 40g Jajo kurze got białko 2 szt[3] jabłko ½ szt Sałata lodowa 1 liść ok. 35g Pieczywo pszenne, żytnie, razowe 100g [1] Kasza manna na mleku 350g [1,7] Kawa z mlekiem 200 ml [1,7]
II Śniadanie	Chałka [1,3] Miód 25g	Chałka [1,3] Miód 25g	Maślanka nat 240g 1 szklanka [7]	Chałka [1,3] Miód 25g
Obiad	Pomidorowa z ryżem 400g [7,9] Ćwiartka z kurczaka pieczona 120g Ziemniaki 200g Surówka z kiszonych ogórków 100g Marchew z chrzanem 100g Kompot 200ml	Pomidorowa z ryżem 400g [7,9] Ćwiartka gotowana w sosie pieczeniowym 120g100g Ziemniaki 200g Brokuł 100g Kalafior 100g Kompot 200ml	Pomidorowa z ryżem 400g [7,9] Ćwiartka gotowana w sosie pieczeniowym 120g100g Kasza jagłana 200g Surówka z kiszonych ogórków 100g Marchew z chrzanem 100g Kompot 200ml	Pomidorowa z ryżem 400g [7,9] Ćwiartka gotowana w sosie pieczeniowym 120g100g Ziemniaki 200g Brokuł 100g Kalafior 100g Kompot 200ml
Kolacja	Sałata śledziowa z warzywami 100g Szynka tyrolska 40g Sałata zielona 1 liść 5g Masło 15g, Pieczywo pszen,żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml	Szynka tyrolska 60g Sałata zielona 1 liść 5g Pomidor 80g Masło 15g, Pieczywo pszen,żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml	Szynka tyrolska 60g Sałata zielona 1 liść 5g Rzodkiewka 50g Masło 15g, Pieczywo żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml	Szynka tyrolska 60g Sałata zielona 1 liść 5g Pomidor 80g Masło 15g, Pieczywo pszen,żyt,raz.100g [1] , Herbata 200 ml
Posiłek nocny	Jogurt owocowy 180g [7]	Jogurt owocowy 180g [7]	Jogurt nat 180g [7]	Jogurt owocowy 180g [7]
Wartości odżywcze	E [kcal]: 2668.01 , B [g]: 112.83 , T [g]: 101.56 , W [g]: 342.32 Kwasy tłuszczowe	E [kcal]: 2492.21 , B [g]: 105.58 , T [g]: 84.59 , W [g]: 343.13 Kwasy tłuszczowe	E [kcal]: 2303.71 , B [g]: 106.07 , T [g]: 91.55 , W [g]: 282.3 Kwasy tłuszczowe	E [kcal]: 2469.21 , B [g]: 104.62 , T [g]: 80 , W [g]: 349.09 Kwasy tłuszczowe jednonienasycone (MUFA) [g]:

jednonienasycone (MUFA) [g]: 38.02 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 42.33 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA) [g]: 13.67 , Błonnik pokarmowy [g]: 27.88 Sól [g]: 8.9 , Sacharoza [g]: 19.44	jednonienasycone (MUFA) [g]: 27.95 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 40.22 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA) [g]: 9.97 , Błonnik pokarmowy [g]: 26.36 Sól [g]: 8.13 , Sacharoza [g]: 19.96	jednonienasycone (MUFA) [g]: 30.68 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 43.2 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA) [g]: 10.05 , Błonnik pokarmowy [g]: 33.59 Sól [g]: 9 , Sacharoza [g]: 15.06	25.53 , Kwasy tłuszczowe nasycone (SFA) [g]: 38.58 , Kwasy tłuszczowe wielonienasycone (PUFA) [g]: 9.63 , Błonnik pokarmowy [g]: 27.26 Sól [g]: 8.19 , Sacharoza [g]: 19.06
--	--	---	--

LISTA ALERGENÓW – PODSTAWOWE INFORMACJE O ALERGENACH

Czym są alergeny pokarmowe?

Choć to temat na czasie, wiele osób nie do końca wie jednak, czym tak w zasadzie są te tajemnicze alergeny, gdzie i w jakich składnikach pokarmowych można je znaleźć, oraz na jakie dokładnie informacje w swoim codziennym menu należy zwracać z ich powodu baczną uwagę.

Alergen to „każdy antygen zewnątrzpochodny wywołujący reakcję alergiczną” w organizmie ludzkim lub zwierzęcym. Alergeny nie mają przy tym wspólnej, jednolitej budowy chemicznej i strukturalnej i mogą nimi być bardzo różnorodne czynniki. Alergeny można więc znaleźć w wodzie, powietrzu, pokarmie.

Alergeny pokarmowe dotyczą wyłącznie żywności, jaką spożywamy na co dzień lub sporadycznie, okazjonalnie. Wśród zwykle najczęściej uczulających alergenów pokarmowych zaliczane są ogólnie: białka jaja, krowiego mleka, zbóż (w tym zwłaszcza pszenicy), a ponadto są to także orzechy, ryby i owoce morza, seler, pomidory, wiele przypraw, czy E-dodatki stosowane w pokarmach przetworzonych.

Szczegółowy wykaz znajduje się w Załączniku nr 2 w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji:

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 (arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. Orzechy: migdały, orzechy włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacje, makadamia 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/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.

Lista została stworzona na bazie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Obowiązuje tu zasada, że „aby uzyskać wysoki poziom ochrony zdrowia konsumentów i zagwarantować im prawo do informacji, należy zapewnić odpowiednie informowanie konsumentów na temat spożywanej przez nich żywności”.

Lista służy wyłącznie jako schemat zasad ogólnych. Dla uściślenia informacji należy każdorazowo sprawdzać dodatkowo etykiety kupowanej żywności/pokarmów, na których producenci żywności czy restauratorzy mają obowiązek podawać informacje o ich składzie, w tym m.in. o ewentualnej zawartości alergenów.

Podczas przyjęcia do naszego szpitala przeprowadzamy wywiad z pacjentem,

zapoznajemy się z jego alergią na produkty żywnościowe.

Jest to dla nas istotne, aby wykluczyć z codziennych jadłospisów reakcje niepożądane u naszych pacjentów powodujące zagrożenie jego zdrowia a nawet życia.

W jadłospisach uwzględniono legendę alergenów wg w/w listy.