

**LEGENDA:**

**Oznaczenia sposobu obróbki posiłku:**

- BO** - Bez obróbki cieplnej
- PI** - Pieczenie
- S** - Smażenie
- GO** - Gotowanie
- PA** - Parowanie
- D** - Duszenie
- GR** - Grillowanie

**Oznaczenia alergenów:**

- G** - Zboża zawierające gluten
- M** - Mleko i pochodne wraz z laktozą
- J** - Jaja i pochodne
- R** - Ryby i pochodne
- O** - Orzechy: włoskie, laskowe, ziemne, pekan, nerkowce, pistacje, migdały
- SEL** - Seler i pochodne
- GOR** - Gorczyca i produkty pochodne
- SOJ** - Soja i pochodne
- SEZ** - Nasiona sezamu i pochodne

**Oznaczenia wskaźników odżywczych:**

- E** - Wartość energetyczna
- B** - Białko ogółem
- T** - Tłuszcz ogółem
- Kw. Tł. Nasy.** - Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem
- W** - Węglowodany ogółem
- Cukry** - w tym cukry
- Bł.** - Błonnik pokarmowy
- S** - Sód

**Jadłospis może ulec zmianie ze względu na brak składnika potrawy.**

**Dokładny bilans wartości odżywczej jest przeprowadzany w danym dniu.**

**Skład potraw, wykaz alergenów oraz wartość odżywcza posiłków znajduje się u Kierownika Kuchni Międzyoddziałowej.**