

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.05.01 do dnia 2026.05.10 dla diety: imid
Lekkostrawna 2C Kobiety**

| Nazwa dania/asortymentu | | Składniki |
|-------------------------|--|--|
| | | Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) |
| Lp | Asortyment | Składniki |
| 1 | Barszcz czerwony z ziemniakami 400 ml (1-GLU, 7-MLE, 9-SEL) | |
| | 1 Ziemniaki | |
| | 2 Buraki | |
| | 3 Włoszczyzna(9-SEL) | |
| | 4 Ćwiartka z kurczaka | |
| | 5 Śmietana 18% tł.(7-MLE) | |
| | 6 Barszcz czerwony koncentrat(1-GLU, 9-SEL) | |
| | 7 Cukier | |
| | 8 Koper | |
| | 9 Natka pietruszki | |
| | 10 Kucharek smak natury | |
| | 11 Sól | |
| 2 | Bitka schabowa 70 g (1-GLU) | |
| | 1 Schab b/k | |
| | 2 Olej | |
| | 3 Mąka pszenna(1-GLU) | |
| | 4 Cebula | |
| | 5 Sól | |
| | 6 Przyprawa do mięsa | |
| 3 | Brokuły 120 g | |
| | 1 Brokuły mrożone | |
| | 2 Olej | |
| | 3 Sól | |
| 4 | Bukiet warzyw 3-skl. 120 g | |
| | 1 Mieszanka warzywna 3-skl. | |
| | 2 Sól | |
| 5 | Bułka wrocławska 30 g (1-GLU) | |
| | 1 Bułka specjalna krojona 300g(1-GLU) | |
| 6 | Buraczki 120 g (1-GLU, 9-SEL) | |
| | 1 Buraki | |
| | 2 Mąka ziemniaczana | |
| | 3 Barszcz czerwony koncentrat(1-GLU, 9-SEL) | |
| | 4 Masło roślinne 80% tł. | |
| | 5 Cukier | |
| | 6 Sól | |
| | 7 Kwasek cytrynowy | |
| 7 | Chleb pszenny 100 g (1-GLU, 5-OZI, 8-OWL, 11-SEZ) | |
| | 1 Chleb barowy 600g(1-GLU, 5-OZI, 8-OWL, 11-SEZ) | |
| 8 | Chleb pyłowy 50 g | |
| | 1 Chleb pyłowy 450g | |
| 9 | Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 120 g | |
| | 1 Dynia mrożona | |
| | 2 Seler mrożony | |
| | 3 Masło roślinne 80% tł. | |
| | 4 Sól | |
| | 5 Rozmaryn | |
| | 6 Oregano | |
| 10 | Filet z indyka pieczony 80 g | |
| | 1 Filet z indyka | |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.05.01 do dnia 2026.05.10 dla diety: imid
Lekkostrawna 2C Kobiety**

| | | |
|----|--|--|
| 11 | Grahamka mini 1 szt (1-GLU, 6-SOJ, 11-SEZ) | |
| | 1 | Grahamka mini(1-GLU, 6-SOJ, 11-SEZ) |
| 12 | Herbata owocowa z cukrem 250 g | |
| | 1 | Cukier |
| | 2 | Herbata owocowa |
| 13 | Herbata z cukrem 250 ml | |
| | 1 | Cukier |
| | 2 | Herbata ekspresowa |
| 14 | Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt (3-JAJ, 7-MLE) | |
| | 1 | Jogurt naturalny 2% kg(7-MLE) |
| | 2 | Jaja(3-JAJ) |
| | 3 | Koper |
| 15 | Jarzyнки po grecku 100 g (9-SEL) | |
| | 1 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 2 | Koncentrat pomidorowy |
| | 3 | Olej |
| | 4 | Cukier |
| | 5 | Sól |
| | 6 | Ziele angielskie |
| | 7 | Liść laurowy |
| 16 | Kakao 250 g (7-MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Cukier |
| | 3 | Kakao |
| 17 | Kartacze z mięsem diet. 3 szt (1-GLU, 3-JAJ, 6-SOJ) | |
| | 1 | Kartacze z mięsem(1-GLU, 3-JAJ, 6-SOJ) |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Sól |
| 18 | Kasza bulgur 140 g (1-GLU) | |
| | 1 | Kasza bulgur(1-GLU) |
| | 2 | Margaryna 80% tł. |
| | 3 | Sól |
| 19 | Kasza jaglana na mleku 350 g (7-MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Kasza jaglana |
| 20 | Kasza jaglana na mleku z żurawiną 350 g (7-MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Kasza jaglana |
| | 3 | Żurawina suszona |
| 21 | Kasza jęczmienna 140 g (1-GLU) | |
| | 1 | Kasza jęczmienna(1-GLU) |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Sól |
| 22 | Kasza manna na mleku 350 ml (1-GLU, 7-MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Kasza manna(1-GLU) |
| 23 | Kawa mleczna 250 g (1-GLU, 7-MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Cukier |
| | 3 | Kawa inka(1-GLU) |
| 24 | Kaziuk 40 g (1-GLU) | |
| | 1 | Kaziuk (JBB)(1-GLU) |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.05.01 do dnia 2026.05.10 dla diety: imid
Lekkostrawna 2C Kobiety**

| | | |
|----|---|---|
| 25 | Kompot owocowy 250 ml | |
| | 1 | Mieszanka kompotowa |
| | 2 | Cukier |
| | 3 | Czarna porzeczka mrożona |
| | 4 | Czerwona porzeczka mrożona |
| 26 | Kurczak gotowany premium 50 g (1-GLU) | |
| | 1 | Kurczak gotowany premium 95% Duda(1-GLU) |
| 27 | Kurczak gotowany Tarczyński 50 g | |
| | 1 | Kurczak gotowany Tarczyński 85% |
| 28 | Łopatka z pietruszką 40 g (1-GLU) | |
| | 1 | Łopatka z pietruszką(1-GLU) |
| 29 | Makaron spaghetti 140 g (1-GLU) | |
| | 1 | Makaron spaghetti(1-GLU) |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Sól |
| 30 | Marchewka gotowana mini 120 g | |
| | 1 | Marchewka mini |
| | 2 | Masło roślinne 80% tł. |
| | 3 | Cukier |
| | 4 | Sól |
| 31 | Masło 10 g (7-MLE) | |
| | 1 | Masło 83% tł.(7-MLE) |
| 32 | Miruna pieczona z koperkiem 100 g (4-RYB) | |
| | 1 | Miruna Nowozel. Unifrezze(4-RYB) |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Koper |
| | 4 | Ziela prowansalskie |
| | 5 | Sól |
| 33 | Mix салат 10 g | |
| | 1 | Mix салат |
| 34 | Naleśniki z serem II 2 szt (1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE) | |
| | 1 | Naleśniki z serem(1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE) |
| 35 | Palki z kurczaka pieczone 2 szt | |
| | 1 | Palki z kurczaka |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Sól |
| 36 | Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 80 g (5-OZI, 8-OWŁ, 11-SEZ, 13-ŁUB) | |
| | 1 | Ciecierzycza konserwowa |
| | 2 | Pesto bazyliowe(5-OZI, 8-OWŁ, 11-SEZ) |
| | 3 | Soczewica(13-ŁUB) |
| | 4 | Sól |
| | 5 | Pieprz czarny mielony |
| | 6 | Kwasek cytrynowy |
| 37 | Pasta z makreli 80 g (3-JAJ, 7-MLE) | |
| | 1 | Twaróg 4% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Makrela w sosie pomidorowym |
| | 3 | Jogurt naturalny 2% kg(7-MLE) |
| | 4 | Majonez(3-JAJ) |
| | 5 | Koper |
| | 6 | Jaja(3-JAJ) |
| | 7 | Pieprz czarny mielony |
| | 8 | Sól |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.05.01 do dnia 2026.05.10 dla diety: imid
Lekkostrawna 2C Kobiety**

| | | |
|----|--|-------------------------------|
| 38 | Pasta z serka wiejskiego, suszonych pomidorów i bazylii 80 g (3-JAJ, 7-MLE) | |
| | 1 | Serek wiejski 5% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Suszone pomidory |
| | 3 | Jaja(3-JAJ) |
| | 4 | Bazylia |
| 39 | Pasztet 30 g (1-GLU, 3-JAJ) | |
| | 1 | Pasztet z pieca(1-GLU, 3-JAJ) |
| 40 | Płatki jęczmienne na mleku 350 g (1-GLU, 7-MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Płatki jęczmienne(1-GLU) |
| 41 | Płatki owsiane na mleku 350 ml (1-GLU, 7-MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Płatki owsiane(1-GLU) |
| 42 | Pomidor 30 g | |
| | 1 | Pomidor |
| 43 | Pomidory koktajlowe 50 g | |
| | 1 | Pomidor koktajlowy |
| 44 | Pyzdra schabowa 40 g | |
| | 1 | Pyzdra schabowa |
| 45 | Ratatouille lekkostrawne 250 g (9-SEL) | |
| | 1 | Cukinia plastry mrożona |
| | 2 | Pomidory pelati |
| | 3 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 4 | Marchewka mini |
| | 5 | Cukinia |
| | 6 | Olej |
| | 7 | Sól |
| | 8 | Natka pietruszki |
| | 9 | Tymianek |
| | 10 | Ziola prowansalskie |
| | 11 | Pieprz czarny mielony |
| | 12 | Papryka mrożona |
| 46 | Rosół z makaronem 400 ml (1-GLU, 9-SEL) | |
| | 1 | Porcja rosółowa |
| | 2 | Makaron nitki(1-GLU) |
| | 3 | Pietruszka |
| | 4 | Seler(9-SEL) |
| | 5 | Marchewka |
| | 6 | Cebula |
| | 7 | Por |
| | 8 | Łata wołowa |
| | 9 | Natka pietruszki |
| | 10 | Sól |
| | 11 | Przyprawa do mięsa |
| | 12 | Pieprz czarny mielony |
| | 13 | lubczyk |
| | 14 | Cząber |
| 47 | Roszponka 10 g | |
| | 1 | Roszponka |
| 48 | Rumianek 250 g | |
| | 1 | Rumianek |
| 49 | Ryż 140 g | |
| | 1 | Ryż |
| | 2 | Margaryna 80% tł. |
| | 3 | Sól |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.05.01 do dnia 2026.05.10 dla diety: imid
Lekkostrawna 2C Kobiety**

| | | |
|----|--|--|
| 50 | Salata 10 g | |
| | 1 Salata | |
| 51 | Salata lodowa 10 g | |
| | 1 Salata lodowa | |
| 52 | Salatka brokułowa z kurczakiem lekka 100 g (3-JAJ, 7-MLE) | |
| | 1 Brokuły mrożone drobne | |
| | 2 Kurczak wędzony | |
| | 3 Twaróg 4% tł.(7-MLE) | |
| | 4 Majonez(3-JAJ) | |
| | 5 Jogurt naturalny 2% kg(7-MLE) | |
| | 6 Pieprz czarny mielony | |
| | 7 Sól | |
| 53 | Schab na kartki 40 g | |
| | 1 Schab na kartki | |
| 54 | Schab parowany 50 g | |
| | 1 Schab b/k | |
| | 2 Olej | |
| 55 | Schab po tokańsku diet. 100 g (1-GLU) | |
| | 1 Schab b/k | |
| | 2 Szpinak liście mrożony | |
| | 3 Olej | |
| | 4 Mąka pszenna(1-GLU) | |
| | 5 Suszone pomidory | |
| | 6 Papryka mielona | |
| | 7 Sól | |
| | 8 Czosnek świeży | |
| 56 | Seler gotowany z cukinią i koperkiem 120 g | |
| | 1 Seler mrożony | |
| | 2 Cukinia kostka mrożona | |
| | 3 Koper | |
| | 4 Sól | |
| 57 | Seler naciowy słupki 50 g | |
| | 1 Seler naciowy | |
| 58 | Ser biały 80 g (7-MLE) | |
| | 1 Twaróg 4% tł.(7-MLE) | |
| 59 | Ser mozzarella 40 g (7-MLE) | |
| | 1 Ser mozzarella(7-MLE) | |
| 60 | Ser mozzarella kulki mini 40 g (7-MLE) | |
| | 1 Ser mozzarella kulki mini(7-MLE) | |
| 61 | Serek homogenizowany waniliowy 80 g (7-MLE) | |
| | 1 Serek waniliowy President(7-MLE) | |
| 62 | Serek wiejski z koperkiem 80 g (7-MLE) | |
| | 1 Serek wiejski 5% tł.(7-MLE) | |
| | 2 Koper | |
| 63 | Sos bazyliowy 60 g (1-GLU) | |
| | 1 Mąka pszenna(1-GLU) | |
| | 2 Masło roślinne 80% tł. | |
| | 3 Bazylia | |
| | 4 Natka pietruszki | |
| | 5 Sól | |
| | 6 Kucharek smak natury | |
| | 7 Iubczyk | |
| | 8 Pieprz cytrynowy | |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.05.01 do dnia 2026.05.10 dla diety: imid
Lekkostrawna 2C Kobiety**

| | | |
|----|---|----------------------------------|
| 64 | Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 200 g (1-GLU, 9-SEL) | |
| | 1 | Karkówka |
| | 2 | Pomidory pelati |
| | 3 | Koncentrat pomidorowy |
| | 4 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 5 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 6 | Olej |
| | 7 | Zioła prowansalskie |
| | 8 | Sól |
| 65 | Sos jarzynowy 60 g (1-GLU, 9-SEL) | |
| | 1 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 4 | Margaryna 80% tł. |
| | 5 | Liść laurowy |
| | 6 | Ziele angielskie |
| | 7 | Pieprz ziołowy |
| | 8 | Sól |
| 66 | Sos jasny z ziołami prowansalskimi lekki 60 g (1-GLU, 7-MLE) | |
| | 1 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 2 | Jogurt grecki litr 10%tł.(7-MLE) |
| | 3 | Masło 83% tł.(7-MLE) |
| | 4 | Olej |
| | 5 | Zioła prowansalskie |
| | 6 | Liść laurowy |
| | 7 | Pieprz ziołowy |
| | 8 | Ziele angielskie |
| | 9 | Sól |
| 67 | Sos jogurtowo-jagodowy 60 g (7-MLE) | |
| | 1 | Jogurt naturalny 2% kg(7-MLE) |
| | 2 | Jagoda mrożona |
| 68 | Sos pieczeniowy diet. 60 g (1-GLU) | |
| | 1 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Pieprz czarny mielony |
| | 4 | Ziele angielskie |
| | 5 | Liść laurowy |
| | 6 | Sól |
| 69 | Sos ziołowy 60 g (1-GLU) | |
| | 1 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Zioła prowansalskie |
| | 4 | Liść laurowy |
| | 5 | Ziele angielskie |
| | 6 | Pieprz ziołowy |
| | 7 | Sól |
| 70 | Stek schabowy diet. 100 g (1-GLU) | |
| | 1 | Schab b/k |
| | 2 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 3 | Olej |
| | 4 | Sól |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.05.01 do dnia 2026.05.10 dla diety: imid
Lekkostrawna 2C Kobiety**

| | | |
|----|---|---|
| 71 | Surówka z cukinią i marchewką lekka 120 g | |
| | 1 | Cukinia |
| | 2 | Jablka |
| | 3 | Marchewka |
| | 4 | Olej |
| | 5 | Natka pietruszki |
| | 6 | Koper |
| | 7 | Sól |
| | 8 | Cukier |
| | 9 | Kwasek cytrynowy |
| 72 | Szynka bankietowa 40 g (1-GLU) | |
| | 1 | Szynka bankietowa Animex Mazury(1-GLU) |
| 73 | Szynka naturalna ze straganu 40 g | |
| | 1 | Szynka naturalna ze straganu |
| 74 | Szynka od szwagra 40 g (1-GLU, 6-SOJ, 9-SEL, 10-GOR) | |
| | 1 | Szynka od szwagra Krakus I(1-GLU, 6-SOJ, 9-SEL, 10-GOR) |
| 75 | Szynka z indyka 40 g (1-GLU) | |
| | 1 | Szynka z indyka Lukullus I(1-GLU) |
| 76 | Szynka z piersi kurczaka 40 g (1-GLU) | |
| | 1 | Szynka z piersi kurczaka Szuster(1-GLU) |
| 77 | Szynkowa extra 40 g (1-GLU, 6-SOJ, 10-GOR) | |
| | 1 | Szynkowa extra Szuster(1-GLU, 6-SOJ, 10-GOR) |
| 78 | Twarożek z pomarańczą 80 g | |
| | 1 | Twarożek z pomarańczą |
| 79 | Twarożek z ziołami 80 g (7-MLE) | |
| | 1 | Twaróg 4% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Jogurt grecki litr 10%tł.(7-MLE) |
| | 3 | Ser cukierniczy president 11% tł.(7-MLE) |
| | 4 | Rukola |
| | 5 | Koper |
| | 6 | Natka pietruszki |
| | 7 | Bazylia |
| | 8 | Ziola prowansalskie |
| | 9 | Sól |
| | 10 | Pieprz czarny mielony |
| 80 | Udziki z kurczaka pieczone 120 g | |
| | 1 | Udziec z kurczaka b/k, b/s |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Sól |
| | 4 | Przyprawa do mięsa |
| 81 | Wieprzowina z zapiecka 50 g | |
| | 1 | Wieprzowina z zapiecka |
| 82 | Zacierka na mleku 350 ml (1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Zacierka(1-GLU, 3-JAJ) |
| | 3 | Cukier |
| | 4 | Sól |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.05.01 do dnia 2026.05.10 dla diety: imid
Lekkostrawna 2C Kobiety**

| | | |
|----|---|--|
| 83 | Ziemniaki 140 g | |
| | 1 Ziemniaki obierane | |
| | 2 Ziemniaki | |
| | 3 Masło roślinne 80% tł. | |
| | 4 Sól | |
| | 5 Koper | |
| 84 | Zupa cukiniowo dyniowa z ziemniakami i mlekiem kokosowym 400 ml (8-OWL, 9-SEL) | |
| | 1 Ziemniaki | |
| | 2 Dynia mrożona | |
| | 3 Cukinia kostka mrożona | |
| | 4 Marchewka kostka mrożona | |
| | 5 Ćwiartka z kurczaka | |
| | 6 Mleko kokosowe(8-OWL) | |
| | 7 Włoszczyzna(9-SEL) | |
| | 8 Pulpa mango | |
| | 9 Sok pomarańczowy | |
| | 10 Imbir mielony | |
| | 11 Kucharek smak natury | |
| | 12 Natka pietruszki | |
| | 13 Cukier | |
| | 14 Sól | |
| 85 | Zupa dyniowa z ziemniakami 400 ml (7-MLE, 9-SEL) | |
| | 1 Ziemniaki | |
| | 2 Dynia mrożona | |
| | 3 Włoszczyzna(9-SEL) | |
| | 4 Śmietana 18% tł.(7-MLE) | |
| | 5 Ćwiartka z kurczaka | |
| | 6 Imbir mielony | |
| | 7 Kucharek smak natury | |
| | 8 Natka pietruszki | |
| | 9 Cukier | |
| | 10 Sól | |
| | 11 Czosnek granulowany | |
| 86 | Zupa jarzynowa z ziemniakami lekka 400 ml (7-MLE, 9-SEL) | |
| | 1 Ziemniaki | |
| | 2 Mieszanka warzywna 3-skł. | |
| | 3 Pietruszka | |
| | 4 Kalafior mrożony drobny | |
| | 5 Brokuły mrożone drobne | |
| | 6 Marchewka | |
| | 7 Śmietana 18% tł.(7-MLE) | |
| | 8 Ćwiartka z kurczaka | |
| | 9 Seler(9-SEL) | |
| | 10 Marchewka kostka mrożona | |
| | 11 Natka pietruszki | |
| | 12 Liść laurowy | |
| | 13 Ziele angielskie | |
| | 14 Sól | |
| 87 | Zupa kalafiorowa z ziemniakami b/ml 400 ml (9-SEL) | |
| | 1 Ziemniaki | |
| | 2 Kalafior | |
| | 3 Włoszczyzna(9-SEL) | |
| | 4 Ćwiartka z kurczaka | |
| | 5 Koper | |
| | 6 Kucharek smak natury | |
| | 7 Natka pietruszki | |
| | 8 Sól | |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.05.01 do dnia 2026.05.10 dla diety: imid
Lekkostrawna 2C Kobiety**

| | | |
|----|--|------------------------------|
| 88 | Zupa krupnik jęczmienny z ziemniakami 400 ml (1-GLU, 9-SEL) | |
| | 1 | Ziemniaki |
| | 2 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 3 | Kasza jęczmienna(1-GLU) |
| | 4 | Ćwiartka z kurczaka |
| | 5 | Natka pietruszki |
| | 6 | Sól |
| 89 | Zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (1-GLU, 7-MLE, 9-SEL) | |
| | 1 | Makaron świderki(1-GLU) |
| | 2 | Koncentrat pomidorowy |
| | 3 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 4 | Śmietana 18% tł.(7-MLE) |
| | 5 | Ćwiartka z kurczaka |
| | 6 | Cukier |
| | 7 | Koper |
| | 8 | Kucharek smak natury |
| | 9 | Natka pietruszki |
| | 10 | Sól |
| | 11 | Cząber |
| | 12 | lubczyk |
| 90 | Zupa selerowa z makaronem muszelki b/ml 400 ml (1-GLU, 9-SEL) | |
| | 1 | Seler(9-SEL) |
| | 2 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 3 | Makaron muszelka(1-GLU) |
| | 4 | Ćwiartka z kurczaka |
| | 5 | Kucharek smak natury |
| | 6 | Natka pietruszki |
| | 7 | Sól |
| 91 | Zupa szpinakowa z ryżem 400 ml (7-MLE, 9-SEL) | |
| | 1 | Szpinak rozdrobniony mrożony |
| | 2 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 3 | Ryż |
| | 4 | Śmietana 18% tł.(7-MLE) |
| | 5 | Ćwiartka z kurczaka |
| | 6 | Kucharek smak natury |
| | 7 | Natka pietruszki |
| | 8 | Kwasek cytrynowy |
| | 9 | Sól |