

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-21 do dnia 2024-01-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki		
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
1	Receptura	Barszcz czerwony z ziemniakami 400 ml (MLE, GLU, SEL)			
		1	Ziemniaki		
		2	Buraki		
		3	Włoszczyzna (SEL)		
		4	Ćwiartka z kurczaka		
		5	Barszcz czerwony koncentrat (GLU, SEL)		
		6	Śmietana 18% tł. (MLE)		
		7	Cukier		
		8	Sól		
		9	Natka pietruszki		
		10	Kucharek smak natury		
2	Receptura	Befszyk wieprzowy z cebulką (smażony) 120 g (GLU, JAJ)			
		1	Łopatka wieprzowa		
		2	Cebula		
		3	Bułka specjalna krojona 300g (GLU)		
		4	Olej		
		5	Mąka pszenna (GLU)		
		6	Jaja (JAJ)		
3	Receptura	Bitka wieprzowa w paprykowym trio 70 g (GLU)			
		1	Schab b/k		
		2	Papryka mrożona		
		3	Mąka pszenna (GLU)		
		4	Sól		
		5	Olej		
4	Receptura	Chleb pszenny 100 g (GLU)			
		1	Chleb barowy 600g (GLU)		
5	Receptura	Chleb razowy 50 g (GLU)			
		1	Chleb razowy (GLU)		
6	Receptura	Dorsz w cieście bazyliowym 100 g (MLE, GLU, JAJ, RYB)			
		1	Dorsz (RYB)		
		2	Olej		
		3	Mąka pszenna (GLU)		
		4	Śmietana 18% tł. (MLE)		
		5	Cebula		
		6	Bazylija		
		7	Pieprz czarny mielony		
		8	Sól		
		9	Cytryna		
		10	Jaja (JAJ)		
7	Receptura	Dżem szt 1 szt			
		1	Dżem porcjowany		
8	Receptura	Fasolka gotowana duet z masłem i bułką tartą 100 g (MLE, GLU)			
		1	Fasolka szparagowa zielona		
		2	Fasolka szparagowa żółta		
		3	Bułka tarta (GLU)		
		4	Masło 83% tł. (MLE)		
		5	Sól		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-21 do dnia 2024-01-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
9	Receptura	Gołąbek po hiszpańsku 120 g (JAJ, SEL)			
		1	Łopatka wieprzowa		
		2	Kapusta biała		
		3	Pomidory pelati		
		4	Włoszczyzna (SEL)		
		5	Ryż		
		6	Cebula		
		7	Olej		
		8	Marchewka		
		9	Sól		
		10	Pieprz czarny mielony		
		11	Jaja (JAJ)		
10	Receptura	Herbata z cukrem 250 ml			
		1	Cukier		
		2	Herbata ekspresowa		
11	Receptura	Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt (JAJ)			
		1	Majonez (JAJ)		
		2	Jaja (JAJ)		
		3	Szczypiorek		
12	Receptura	Kakao 250 g (MLE, GLU)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Cukier		
		3	Kakao (GLU)		
13	Receptura	Kartacze z mięsem 3 szt (GLU)			
		1	Cebula		
		2	Stonina		
		3	Kartacze z mięsem (GLU)		
		4	Olej		
		5	Sól		
14	Receptura	Kasza bulgur 140 g (GLU)			
		1	Kasza bulgur (GLU)		
		2	Margaryna 80% tł.		
		3	Sól		
15	Receptura	Kasza gryczana 140 g			
		1	Kasza gryczana		
		2	Sól		
16	Receptura	Kasza jaglana na mleku 350 g (MLE)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Kasza jaglana		
17	Receptura	Kasza manna na mleku 350 ml (MLE, GLU)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Kasza manna (GLU)		
18	Receptura	Kasza pęczak 220 g (GLU)			
		1	Kasza pęczak (GLU)		
		2	Sól		
19	Receptura	Kawa mleczna 250 g (MLE, GLU)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Cukier		
		3	Kawa inka (GLU)		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-21 do dnia 2024-01-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
20	Receptura	Kompot owocowy 250 ml			
		1	Mieszanka kompotowa		
		2	Cukier		
		3	Aronia mrożona		
		4	Czerwona porzeczka mrożona		
21	Receptura	Łopatka z pietruszką 40 g (<i>GLU</i>)			
		1	Łopatka z pietruszką (<i>GLU</i>)		
22	Receptura	Makaron kokardki 140 g (<i>GLU</i>)			
		1	Makaron kokardki (<i>GLU</i>)		
23	Receptura	Marchewka gotowana mini 120 g (<i>GLU</i>)			
		1	Marchewka mini		
		2	Masło roślinne 80% tł.		
		3	Mąka pszenna (<i>GLU</i>)		
		4	Cukier		
		5	Sól		
24	Receptura	Masło 10 g (<i>MLE</i>)			
		1	Masło 83% tł. (<i>MLE</i>)		
25	Receptura	Ogórek 30 g			
		1	Ogórek zielony		
26	Receptura	Ogórek kiszony 30 g			
		1	Ogórek kiszony		
27	Receptura	Papryka 30 g			
		1	Papryka		
28	Receptura	Pasta drobiowo warzywna 100 g (<i>SEL</i>)			
		1	Udziec z kurczaka b/k, b/s		
		2	Włoszczyzna (<i>SEL</i>)		
		3	Natka pietruszki		
		4	Olej		
		5	Pieprz cytrynowy		
		6	Papryka wędzona		
29	Receptura	Pasta z soczewicy czerwonej 80 g			
		1	Soczewica		
		2	Marchewka kostka mrożona		
		3	Cebula		
		4	Koncentrat pomidorowy		
		5	Natka pietruszki		
		6	Olej		
		7	Czosnek granulowany		
		8	Papryka mielona		
		9	Kmin rzymski		
30	Receptura	Piersz z kurnej półki 50 g (<i>GLU</i>)			
		1	Piersz z kurnej półki Cedrob I (<i>GLU</i>)		
31	Receptura	Płatki jęczmienne na mleku 350 g (<i>MLE, GLU</i>)			
		1	Mleko 3,2% tł. (<i>MLE</i>)		
		2	Płatki jęczmienne (<i>GLU</i>)		
32	Receptura	Płatki owsiane na mleku 350 ml (<i>MLE, GLU</i>)			
		1	Mleko 3,2% tł. (<i>MLE</i>)		
		2	Płatki owsiane (<i>GLU</i>)		
33	Receptura	Pomidor 30 g			
		1	Pomidor		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-21 do dnia 2024-01-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
34	Receptura	Potrawka z indyka z pieczoną dynią 110 g (GLU, SEL)		
		1 Udziec z indyka b/k		
		2 Dynia świeża		
		3 Mąka pszenna (GLU)		
		4 Włoszczyzna (SEL)		
		5 Cebula		
		6 Olej		
		7 Sól		
		8 Pieprz ziółowy		
		9 Przyprawa do mięsa		
35	Receptura	Pulpet wieprzowy 80 g (GLU, JAJ)		
		1 Łopátka wieprzowa		
		2 Bułka specjalna krojona 300g (GLU)		
		3 Sól		
36	Receptura	Pyzdra schabowa 40 g (GLU)		
		1 Pyzdra schabowa (GLU)		
37	Receptura	Pyzdra szynkowa 40 g (GLU)		
		1 Pyzdra szynkowa (GLU)		
38	Receptura	Rosół z makaronem 400 ml (GLU, SEL)		
		1 Makaron nitki (GLU)		
		2 Ćwiartka z kurczaka		
		3 Pietruszka		
		4 Seler (SEL)		
		5 Marchewka		
		6 Cebula		
		7 Por		
		8 Natka pietruszki		
		9 Sól		
		10 Przyprawa do mięsa		
		11 Pieprz czarny mielony		
		12 Iubczyk		
13 Cząber				
39	Receptura	Ryż 140 g		
		1 Ryż		
		2 Margaryna 80% tł.		
40	Receptura	Ryż na mleku 350 g (MLE)		
		1 Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2 Ryż		
		3 Cukier		
41	Receptura	Salata 10 g		
		1 Salata		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-21 do dnia 2024-01-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
			Składniki	
42	Receptura	Salatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g (MLE, GLU, JAJ)		
		1 Kalafior		
		2 Kukurydza konserwowa		
		3 Szynka konserwowa (GLU)		
		4 Ser żółty wiórki 22,90% tł. (MLE)		
		5 Majonez (JAJ)		
		6 Koper		
		7 Sól		
43	Receptura	Salatka z buraka 100 g		
		1 Buraki		
		2 Jabłka		
		3 Cebula		
		4 Cukier		
		5 Kwasek cytrynowy		
		6 Sól		
44	Receptura	Schab na kartki 40 g (GLU)		
		1 Schab na kartki (GLU)		
45	Receptura	Schab parowany 50 g		
		1 Schab b/k		
		2 Olej		
46	Receptura	Ser biały 80 g (MLE)		
		1 Twaróg 4% tł. (MLE)		
47	Receptura	Ser żółty 40 g (MLE)		
		1 Ser żółty 22,90% tł. (MLE)		
48	Receptura	Serek homogenizowany waniliowy 80 g (MLE)		
		1 Serek waniliowy President (MLE)		
49	Receptura	Serek homogenizowany z koperkiem 80 g (MLE)		
		1 Ser cukierniczy president 11% tł. (MLE)		
		2 Koper		
50	Receptura	Serek wiejski 80 g (MLE)		
		1 Serek wiejski 5% tł. (MLE)		
51	Receptura	Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g (MLE)		
		1 Serek wiejski 5% tł. (MLE)		
		2 Szczypiorek		
52	Receptura	Sos jarzynowy 60 g (GLU, SEL)		
		1 Mąka pszenna (GLU)		
		2 Olej		
		3 Włoszczyzna (SEL)		
		4 Margaryna 80% tł.		
		5 Liść laurowy		
		6 Ziele angielskie		
		7 Pieprz ziółowy		
		8 Sól		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-21 do dnia 2024-01-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki		
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
53	Receptura	Sos jasny z ziołami prowansalskimi 80 g (MLE, GLU)			
		1 Mąka pszenna (GLU)			
		2 Śmietana 18% tł. (MLE)			
		3 Masło 83% tł. (MLE)			
		4 Olej			
		5 Zioła prowansalskie			
		6 Liść laurowy			
		7 Pieprz ziółowy			
		8 Ziele angielskie			
		9 Sól			
54	Receptura	Sos pieczarkowy 60 g (MLE, GLU)			
		1 Pieczarki mrożone			
		2 Mąka pszenna (GLU)			
		3 Śmietana 18% tł. (MLE)			
		4 Masło roślinne 80% tł.			
		5 Liść laurowy			
		6 Ziele angielskie			
		7 Pieprz ziółowy			
		8 Tymianek			
		9 Natka pietruszki			
		10 Sól			
55	Receptura	Sos pieczeniowy 60 g (GLU)			
		1 Mąka pszenna (GLU)			
		2 Cebula			
		3 Olej			
		4 Ziele angielskie			
		5 Liść laurowy			
		6 Pieprz czarny mielony			
		7 Sól			
56	Receptura	Sos pomidorowy 60 g (GLU)			
		1 Koncentrat pomidorowy			
		2 Mąka pszenna (GLU)			
		3 Masło roślinne 80% tł.			
		4 Ziele angielskie			
		5 Liść laurowy			
		6 Pieprz ziółowy			
		7 Sól			
57	Receptura	Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g (JAJ)			
		1 Kapusta czerwona			
		2 Jabłka			
		3 Majonez (JAJ)			
		4 Cebula			
		5 Olej			
		6 Cukier			
		7 Sól			

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-21 do dnia 2024-01-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
58	Receptura	Surówka z kapusty kiszonej 100 g			
		1	Kapusta kiszona		
		2	Marchewka		
		3	Jablka		
		4	Olej		
		5	Cukier		
		6	Sól		
59	Receptura	Surówka z kapusty pekińskiej z porem i mandarynkami 100 g (<i>MLE</i>)			
		1	Kapusta pekińska		
		2	Mandarynka w puszcze		
		3	Marchewka		
		4	Por		
		5	Jogurt naturalny 2%tł. (<i>MLE</i>)		
		6	Cukier		
		7	Sól		
		8	Ocet winny		
60	Receptura	Surówka z marchwii z chrzanem 100 g			
		1	Marchewka		
		2	Jablka		
		3	Chrzan		
		4	Cukier		
		5	Sól		
61	Receptura	Surówka z ogórka kiszzonego 100 g			
		1	Ogórek kiszony		
		2	Jablka		
		3	Cebula		
		4	Olej		
		5	Cukier		
62	Receptura	Surówka z rzepy białej 100 g (<i>MLE, JAJ</i>)			
		1	Rzepa biała		
		2	Ananas konserwowy		
		3	Majonez (<i>JAJ</i>)		
		4	Pestki dyni		
		5	Jogurt naturalny 2%tł. (<i>MLE</i>)		
		6	Sól		
		7	Pieprz czarny mielony		
63	Receptura	Surówka z selera (z majonezem) 100 g (<i>JAJ, SEL</i>)			
		1	Seler (<i>SEL</i>)		
		2	Jablka		
		3	Kukurydza konserwowa		
		4	Brzoskwinie konserwowe		
		5	Majonez (<i>JAJ</i>)		
		6	Cukier		
		7	Sól		
64	Receptura	Szynka bankietowa 40 g (<i>GLU</i>)			
		1	Szynka bankietowa Animex Mazury (<i>GLU</i>)		
65	Receptura	Szynka na kartki Nikpol 40 g (<i>GLU</i>)			
		1	Szynka na kartki Nikpol (<i>GLU</i>)		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-21 do dnia 2024-01-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
66	Receptura	Szynka od szwagra 40 g (<i>GLU</i>)			
		1	Szynka od szwagra Krakus I (<i>GLU</i>)		
67	Receptura	Szynka pieczona 100 g			
		1	Szynka b/k		
		2	Olej		
		3	Sól		
		4	Mąka ziemniaczana		
68	Receptura	Szynka tostowa z kurcząt 40 g (<i>GLU</i>)			
		1	Szynka tostowa z kurcząt Drobimex (<i>GLU</i>)		
69	Receptura	Szynka z indyka 40 g (<i>GLU</i>)			
		1	Szynka z indyka Lukullus I (<i>GLU</i>)		
70	Receptura	Twarożek chrzanowy 80 g (<i>MLE</i>)			
		1	Twaróg 4% tł. (<i>MLE</i>)		
		2	Chrzan		
		3	Jogurt naturalny 2%tł. (<i>MLE</i>)		
		4	Sól		
		5	Koper		
71	Receptura	Twarożek ze szczypiorkiem 80 g (<i>MLE</i>)			
		1	Twaróg 4% tł. (<i>MLE</i>)		
		2	Szczypiorek		
72	Receptura	Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g			
		1	Udziec z kurczaka z/k		
		2	Olej		
		3	Przyprawa do kurczaka		
		4	Sól		
73	Receptura	Udziec z indyka pieczony z jabłkami 120 g			
		1	Udziec z indyka b/k		
		2	Jabłko		
		3	Majeranek		
		4	Sól		
		5	Olej		
74	Receptura	Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 120 g			
		1	Udziec z kurczaka b/k, b/s		
		2	Jabłko		
		3	Sól		
		4	Olej		
		5	Przyprawa do mięsa		
75	Receptura	Zacierka na mleku 350 ml (<i>MLE, GLU, JAJ</i>)			
		1	Mleko 3,2% tł. (<i>MLE</i>)		
		2	Zacierka (<i>GLU, JAJ</i>)		
		3	Cukier		
		4	Sól		
76	Receptura	Ziemniaki 60 g			
		1	Ziemniaki obierane		
		2	Ziemniaki		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Sól		
		5	Koper		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-21 do dnia 2024-01-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
77	Receptura	Zupa dyniowa z zacierką 400 ml (MLE, GLU, JAJ, SEL)		
		1	Dynia mrożona	
		2	Zacierka (GLU, JAJ)	
		3	Włoszczyzna (SEL)	
		4	Śmietana 18% tł. (MLE)	
		5	Ćwiartka z kurczaka	
		6	Sól	
		7	Imbir mielony	
		8	Kucharek smak natury	
		9	Natka pietruszki	
		10	Czosnek granulowany	
78	Receptura	Zupa grochowa 400 ml (GLU, MWP, SEL)		
		1	Ziemniaki	
		2	Groch	
		3	Włoszczyzna (SEL)	
		4	Ćwiartka z kurczaka	
		5	Cebula	
		6	Boczek wędzony (MWP)	
		7	Mąka pszenna (GLU)	
		8	Sól	
		9	Majeranek	
		10	Kucharek smak natury	
		11	Natka pietruszki	
79	Receptura	Zupa jarzynowa 400 ml (MLE, SEL)		
		1	Ziemniaki	
		2	Włoszczyzna (SEL)	
		3	Śmietana 18% tł. (MLE)	
		4	Kalafior	
		5	Brokuły mrożone	
		6	Ćwiartka z kurczaka	
		7	Sól	
		8	Natka pietruszki	
80	Receptura	Zupa kalafiorowa 400 ml (MLE, SEL)		
		1	Ziemniaki	
		2	Kalafior	
		3	Włoszczyzna (SEL)	
		4	Śmietana 18% tł. (MLE)	
		5	Ćwiartka z kurczaka	
		6	Sól	
		7	Kucharek smak natury	
		8	Natka pietruszki	

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-21 do dnia 2024-01-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
81	Receptura	Zupa kapuśniak 400 ml (GLU, MWP, SEL)			
		1	Ziemniaki		
		2	Kapusta kiszona		
		3	Włoszczyzna (SEL)		
		4	Ćwiartka z kurczaka		
		5	Mąka pszenna (GLU)		
		6	Boczek wędzony (MWP)		
		7	Cebula		
		8	Sól		
		9	Natka pietruszki		
		10	Kucharek smak natury		
		11	Olej		
82	Receptura	Zupa minestrone z łazankami 400 ml (GLU, JAJ, SEL)			
		1	Ziemniaki		
		2	Włoszczyzna (SEL)		
		3	Makaron łazanki (GLU, JAJ)		
		4	Cukinia plastry mrożona		
		5	Pomidory pelati		
		6	Kapusta biała		
		7	Marchewka kostka mrożona		
		8	Fasolka szparagowa zielona		
		9	Koncentrat pomidorowy		
		10	Fasola biała		
		11	Groszek mrożony		
		12	Masło roślinne 80% tł.		
		13	Natka pietruszki		
		14	Liść laurowy		
		15	Sól		
		16	Czosnek świeży		
		17	Pieprz czarny mielony		
83	Receptura	Zupa pieczarkowa 400 ml (MLE, SEL)			
		1	Ziemniaki		
		2	Pieczarki mrożone		
		3	Włoszczyzna (SEL)		
		4	Śmietana 18% tł. (MLE)		
		5	Ćwiartka z kurczaka		
		6	Sól		
		7	Ziele angielskie		
		8	Liść laurowy		
		9	Natka pietruszki		
		10	Kucharek smak natury		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-21 do dnia 2024-01-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki		
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
84	Receptura	Zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (MLE, GLU, SEL)			
		1	Makaron świderki (GLU)		
		2	Koncentrat pomidorowy		
		3	Włoszczyzna (SEL)		
		4	Śmietana 18% tł. (MLE)		
		5	Ćwiartka z kurczaka		
		6	Cukier		
		7	Kucharek smak natury		
		8	Natka pietruszki		
		9	Sól		
		10	Cząber		
		11	lubczyk		
85	Receptura	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 400 ml (MLE, GLU, SEL)			
		1	Włoszczyzna (SEL)		
		2	Fasolka szparagowa zielona		
		3	Kasza pęczak (GLU)		
		4	Ćwiartka z kurczaka		
		5	Śmietana 18% tł. (MLE)		
		6	Sól		
		7	Natka pietruszki		
8	Kucharek smak natury				