

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

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

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
9	Receptura	Fasolka gotowana duet z masłem i bułką tartą 100 g ( <b>MLE, GLU</b> )			
		1	Fasolka szparagowa zielona		
		2	Fasolka szparagowa żółta		
		3	Bułka tarta ( <b>GLU</b> )		
		4	Masło 83% tł. ( <b>MLE</b> )		
		5	Sól		
10	Receptura	Gołąbek po hiszpańsku 120 g ( <b>JAJ, SEL</b> )			
		1	Łopatką wieprzowa		
		2	Kapusta biała		
		3	Pomidory pelati		
		4	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		5	Ryż		
		6	Cebula		
		7	Olej		
		8	Marchewka		
		9	Sól		
		10	Pieprz czarny mielony		
		11	Jaja ( <b>JAJ</b> )		
11	Receptura	Herbata z cukrem 250 ml			
		1	Cukier		
		2	Herbata ekspresowa		
12	Receptura	Jabłko 1 szt			
		1	Jabłka		
13	Receptura	Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt ( <b>JAJ</b> )			
		1	Majonez ( <b>JAJ</b> )		
		2	Jaja ( <b>JAJ</b> )		
		3	Szczypiorek		
14	Receptura	Jogurt naturalny 1 szt ( <b>MLE</b> )			
		1	Jogurt naturalny 2% tł. ( <b>MLE</b> )		
15	Receptura	Jogurt owocowy 1 szt ( <b>MLE</b> )			
		1	Jogurt owocowy 1,6% tł. ( <b>MLE</b> )		
16	Receptura	Kakao 250 g ( <b>MLE, GLU</b> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Cukier		
		3	Kakao ( <b>GLU</b> )		
17	Receptura	Kartacze z mięsem 3 szt ( <b>GLU</b> )			
		1	Cebula		
		2	Śłonina		
		3	Kartacze z mięsem ( <b>GLU</b> )		
		4	Olej		
		5	Sól		
18	Receptura	Kasza bulgur 140 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Kasza bulgur ( <b>GLU</b> )		
		2	Margaryna 80% tł.		
		3	Sól		
19	Receptura	Kasza gryczana 140 g			
		1	Kasza gryczana		
		2	Sól		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
20	Receptura	Kasza jaglana na mleku 350 g ( <i>MLE</i> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <i>MLE</i> )		
		2	Kasza jaglana		
21	Receptura	Kasza manna na mleku 350 ml ( <i>MLE, GLU</i> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <i>MLE</i> )		
		2	Kasza manna ( <i>GLU</i> )		
22	Receptura	Kasza pęczak 220 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Kasza pęczak ( <i>GLU</i> )		
		2	Sól		
23	Receptura	Kawa mleczna 250 g ( <i>MLE, GLU</i> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <i>MLE</i> )		
		2	Cukier		
24	Receptura	Kefir 1 szt ( <i>MLE</i> )			
		1	Kefir szt. 2% tł. ( <i>MLE</i> )		
		2			
25	Receptura	Kiwi 1 szt			
		1	Kiwi		
		2			
26	Receptura	Kompot owocowy 250 ml			
		1	Mieszanka kompotowa		
		2	Cukier		
		3	Aronia mrożona		
27	Receptura	Krucho ciastka 60 g ( <i>MLE, GLU, JAJ</i> )			
		1	Krucho ciastka ( <i>MLE, GLU, JAJ</i> )		
		2			
		3			
28	Receptura	Łopatka z pietruszką 40 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Łopatka z pietruszką ( <i>GLU</i> )		
		2			
29	Receptura	Makaron kokardki 140 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Makaron kokardki ( <i>GLU</i> )		
		2			
30	Receptura	Mandarynka 2 szt			
		1	Mandarynka		
		2			
31	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		
32	Receptura	Masło 10 g ( <i>MLE</i> )			
		1	Masło 83% tł. ( <i>MLE</i> )		
		2			
		3			
		4			
33	Receptura	Mini muffiny 2 szt			
		1	Mini muffiny		
		2			
34	Receptura	Ogórek 30 g			
		1	Ogórek zielony		
		2			
35	Receptura	Ogórek kiszony 30 g			
		1	Ogórek kiszony		
		2			
36	Receptura	Papryka 30 g			
		1	Papryka		
		2			

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
37	Receptura	Pasta drobiowo warzywna 100 g ( <b>SEL</b> )			
		1	Udziec z kurczaka b/k, b/s		
		2	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		3	Natka pietruszki		
		4	Olej		
		5	Pieprz cytrynowy		
		6	Papryka wędzona		
38	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		
39	Receptura	Pierś z kunej półki 50 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Pierś z kunej półki Cedrob I ( <b>GLU</b> )		
40	Receptura	Płatki jęczmienne na mleku 350 g ( <b>MLE, GLU</b> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Płatki jęczmienne ( <b>GLU</b> )		
41	Receptura	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <b>MLE, GLU</b> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Płatki owsiane ( <b>GLU</b> )		
42	Receptura	Pomarańcza 1 szt			
		1	Pomarańcza		
43	Receptura	Pomidor 30 g			
		1	Pomidor		
44	Receptura	Potrawka z indyka z pieczoną dynią 110 g ( <b>GLU, SEL</b> )			
		1	Udziec z indyka b/k		
		2	Dynia świeża		
		3	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		4	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		5	Cebula		
		6	Olej		
		7	Sól		
		8	Pieprz ziółowy		
		9	Przyprawa do mięsa		
45	Receptura	Pulpet wieprzowy 80 g ( <b>GLU, JAJ</b> )			
		1	Łopatka wieprzowa		
		2	Bułka specjalna krojona 300g ( <b>GLU</b> )		
		3	Sól		
		4	Jaja ( <b>JAJ</b> )		
46	Receptura	Pызdra schabowa 40 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Pызdra schabowa ( <b>GLU</b> )		
47	Receptura	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 1 szt			
		1	Rogalik z nadzieniem śliwkowym		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
48	Receptura	Rosół z makaronem 400 ml ( <b>GLU, SEL</b> )			
		1	Makaron nitki ( <b>GLU</b> )		
		2	Ćwiartka z kurczaka		
		3	Pietruszka		
		4	Seler ( <b>SEL</b> )		
		5	Marchewka		
		6	Cebula		
		7	Por		
		8	Natka pietruszki		
		9	Sól		
		10	Przyprawa do mięsa		
		11	Pieprz czarny mielony		
		12	lubczyk		
		13	Cząber		
49	Receptura	Ryż 140 g			
		1	Ryż		
		2	Margaryna 80% tł.		
		3	Sól		
50	Receptura	Ryż na mleku 350 g ( <b>MLE</b> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Ryż		
		3	Cukier		
		4	Sól		
51	Receptura	Sałata 10 g			
		1	Sałata		
52	Receptura	Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g ( <b>MLE, GLU, JAJ</b> )			
		1	Kalafior		
		2	Kukurydza konserwowa		
		3	Szynka konserwowa ( <b>GLU</b> )		
		4	Ser żółty wiórki 22,90% tł. ( <b>MLE</b> )		
		5	Majonez ( <b>JAJ</b> )		
		6	Koper		
		7	Sól		
53	Receptura	Sałatka z buraka 100 g			
		1	Buraki		
		2	Jabłka		
		3	Cebula		
		4	Cukier		
		5	Kwasek cytrynowy		
		6	Sól		
54	Receptura	Schab na kartki 40 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Schab na kartki ( <b>GLU</b> )		
55	Receptura	Schab parowany 50 g			
		1	Schab b/k		
		2	Olej		
56	Receptura	Ser biały 80 g ( <b>MLE</b> )			
		1	Twaróg 4% tł. ( <b>MLE</b> )		
57	Receptura	Ser żółty 40 g ( <b>MLE</b> )			
		1	Ser żółty 22,90% tł. ( <b>MLE</b> )		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
58	Receptura	Serek homogenizowany szt. 1 szt ( <b>MLE</b> )			
		1	Serek homogenizowany szt. ( <b>MLE</b> )		
59	Receptura	Serek homogenizowany waniliowy 80 g ( <b>MLE</b> )			
		1	Serek waniliowy President ( <b>MLE</b> )		
60	Receptura	Serek homogenizowany z koperkiem 80 g ( <b>MLE</b> )			
		1	Ser cukierniczy president 11% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Koper		
61	Receptura	Sok owocowy bez cukru 1 szt			
		1	Sok jabłkowy bez cukru		
62	Receptura	Sos jarzynowy 60 g ( <b>GLU, SEL</b> )			
		1	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		2	Olej		
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		4	Margaryna 80% tł.		
		5	Liść laurowy		
		6	Ziele angielskie		
		7	Pieprz ziółowy		
		8	Sól		
63	Receptura	Sos jasny z ziołami prowansalskimi 80 g ( <b>MLE, GLU</b> )			
		1	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		2	Śmietana 18% tł. ( <b>MLE</b> )		
		3	Masło 83% tł. ( <b>MLE</b> )		
		4	Olej		
		5	Zioła prowansalskie		
		6	Liść laurowy		
		7	Pieprz ziółowy		
		8	Ziele angielskie		
		9	Sól		
64	Receptura	Sos pieczarkowy 60 g ( <b>MLE, GLU</b> )			
		1	Pieczarki mrożone		
		2	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		3	Śmietana 18% tł. ( <b>MLE</b> )		
		4	Masło roślinne 80% tł.		
		5	Liść laurowy		
		6	Ziele angielskie		
		7	Pieprz ziółowy		
		8	Tymianek		
		9	Natka pietruszki		
		10	Sól		
65	Receptura	Sos pieczeniowy 60 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		2	Cebula		
		3	Olej		
		4	Ziele angielskie		
		5	Liść laurowy		
		6	Pieprz czarny mielony		
		7	Sól		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
66	Receptura	Sos pomidorowy 60 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Koncentrat pomidorowy		
		2	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Ziele angielskie		
		5	Liść laurowy		
		6	Pieprz ziółowy		
		7	Sól		
67	Receptura	Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g ( <b>JAJ</b> )			
		1	Kapusta czerwona		
		2	Jablka		
		3	Majonez ( <b>JAJ</b> )		
		4	Cebula		
		5	Olej		
		6	Cukier		
		7	Sól		
68	Receptura	Surówka z kapusty kiszzonej 100 g			
		1	Kapusta kiszona		
		2	Marchewka		
		3	Jablka		
		4	Olej		
		5	Cukier		
		6	Sól		
69	Receptura	Surówka z kapusty pekińskiej z porem i mandarynkami 100 g ( <b>MLE</b> )			
		1	Kapusta pekińska		
		2	Mandarynka w puszcze		
		3	Marchewka		
		4	Por		
		5	Jogurt naturalny 2%tł. ( <b>MLE</b> )		
		6	Cukier		
		7	Sól		
		8	Ocet winny		
70	Receptura	Surówka z marchwii z chrzanem 100 g			
		1	Marchewka		
		2	Jablka		
		3	Chrzan		
		4	Cukier		
		5	Sól		
71	Receptura	Surówka z ogórka kiszzonego 100 g			
		1	Ogórek kiszony		
		2	Jablka		
		3	Cebula		
		4	Olej		
		5	Cukier		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
72	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		
73	Receptura	Surówka z selera (z majonezem) 100 g ( <i>JAJ, SEL</i> )			
		1	Seler ( <i>SEL</i> )		
		2	Jabłka		
		3	Kukurydza konserwowa		
		4	Brzoskwinie konserwowe		
		5	Majonez ( <i>JAJ</i> )		
		6	Cukier		
		7	Sól		
74	Receptura	Szynka na kartki Nikpol 40 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Szynka na kartki Nikpol ( <i>GLU</i> )		
75	Receptura	Szynka od szwagra 40 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Szynka od szwagra Krakus I ( <i>GLU</i> )		
76	Receptura	Szynka pieczona 100 g			
		1	Szynka b/k		
		2	Olej		
		3	Sól		
		4	Mąka ziemniaczana		
77	Receptura	Szynka tostowa z kurcząt 40 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Szynka tostowa z kurcząt Drobimex ( <i>GLU</i> )		
78	Receptura	Szynka z indyka 40 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Szynka z indyka Lukullus I ( <i>GLU</i> )		
79	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		
80	Receptura	Twarożek ze szczypiorkiem 80 g ( <i>MLE</i> )			
		1	Twaróg 4% tł. ( <i>MLE</i> )		
		2	Szczypiorek		
81	Receptura	Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g			
		1	Udziec z kurczaka z/k		
		2	Olej		
		3	Przyprawa do kurczaka		
		4	Sól		
82	Receptura	Udziec z indyka pieczony z jabłkami 120 g			
		1	Udziec z indyka b/k		
		2	Jabłka		
		3	Majeranek		
		4	Sól		
		5	Olej		



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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
		Składniki		
83	Receptura	Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 120 g		
		1	Udziec z kurczaka b/k, b/s	
		2	Jablka	
		3	Sól	
		4	Olej	
		5	Przyprawa do mięsa	
84	Receptura	Zacierka na mleku 350 ml ( <b>MLE, GLU, JAJ</b> )		
		1	Mleko 3,2% tł. ( <b>MLE</b> )	
		2	Zacierka ( <b>GLU, JAJ</b> )	
		3	Cukier	
		4	Sól	
85	Receptura	Ziemniaki 60 g		
		1	Ziemniaki obierane	
		2	Ziemniaki	
		3	Masło roślinne 80% tł.	
		4	Sól	
		5	Koper	
86	Receptura	Zupa dyniowa z zacierką 400 ml ( <b>MLE, GLU, JAJ, SEL</b> )		
		1	Dynia mrożona	
		2	Zacierka ( <b>GLU, JAJ</b> )	
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )	
		4	Śmietana 18% tł. ( <b>MLE</b> )	
		5	Ćwiartka z kurczaka	
		6	Sól	
		7	Imbir mielony	
		8	Kucharek smak natury	
		9	Natka pietruszki	
		10	Czosnek granulowany	
87	Receptura	Zupa grochowa 400 ml ( <b>GLU, MWP, SEL</b> )		
		1	Ziemniaki	
		2	Groch	
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )	
		4	Ćwiartka z kurczaka	
		5	Cebula	
		6	Boczek wędzony ( <b>MWP</b> )	
		7	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )	
		8	Sól	
		9	Majeranek	
		10	Kucharek smak natury	
		11	Natka pietruszki	

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
88	Receptura	Zupa jarzynowa 400 ml ( <b>MLE, SEL</b> )			
		1	Ziemiaki		
		2	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		3	Śmietana 18% t. ( <b>MLE</b> )		
		4	Kalafior		
		5	Brokuły mrożone		
		6	Ćwiartka z kurczaka		
		7	Sól		
		8	Natka pietruszki		
89	Receptura	Zupa kalafiorowa 400 ml ( <b>MLE, SEL</b> )			
		1	Ziemiaki		
		2	Kalafior		
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		4	Śmietana 18% t. ( <b>MLE</b> )		
		5	Ćwiartka z kurczaka		
		6	Sól		
		7	Kucharek smak natury		
		8	Natka pietruszki		
90	Receptura	Zupa kapuśniak 400 ml ( <b>GLU, MWP, SEL</b> )			
		1	Ziemiaki		
		2	Kapusta kiszona		
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		4	Ćwiartka z kurczaka		
		5	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		6	Boczek wędzony ( <b>MWP</b> )		
		7	Cebula		
		8	Sól		
		9	Natka pietruszki		
		10	Kucharek smak natury		
		11	Olej		
91	Receptura	Zupa minestrone z łazankami 400 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )			
		1	Ziemiaki		
		2	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		3	Makaron łazanki ( <b>GLU, JAJ</b> )		
		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% t.		
		13	Natka pietruszki		
		14	Liść laurowy		
		15	Sól		
		16	Czosnek świeży		
		17	Pieprz czarny mielony		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
92	Receptura	Zupa pieczarkowa 400 ml ( <b>MLE, SEL</b> )			
		1	Ziemniaki		
		2	Pieczarki mrożone		
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		4	Śmietana 18% t. ( <b>MLE</b> )		
		5	Ćwiartka z kurczaka		
		6	Sól		
		7	Ziele angielskie		
		8	Liść laurowy		
		9	Natka pietruszki		
		10	Kucharek smak natury		
93	Receptura	Zupa pomidorowa z makaronem 400 ml ( <b>MLE, GLU, SEL</b> )			
		1	Makaron świderki ( <b>GLU</b> )		
		2	Koncentrat pomidorowy		
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		4	Śmietana 18% t. ( <b>MLE</b> )		
		5	Ćwiartka z kurczaka		
		6	Cukier		
		7	Kucharek smak natury		
		8	Natka pietruszki		
		9	Sól		
		10	Cząber		
		11	lubczyk		
94	Receptura	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 400 ml ( <b>MLE, GLU, SEL</b> )			
		1	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		2	Fasolka szparagowa zielona		
		3	Kasza pęczak ( <b>GLU</b> )		
		4	Ćwiartka z kurczaka		
		5	Śmietana 18% t. ( <b>MLE</b> )		
		6	Sól		
		7	Natka pietruszki		
		8	Kucharek smak natury		