

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 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 ukraiński 400 ml (MLE, GLU, SEL)			
		1	Ziemniaki		
		2	Buraki		
		3	Włoszczyzna (SEL)		
		4	Ćwiartka z kurczaka		
		5	Kapusta biała		
		6	Fasola biała		
		7	Barszcz czerwony koncentrat (GLU, SEL)		
		8	Śmietana 18% tł. (MLE)		
		9	Cukier		
		10	Sól		
		11	Natka pietruszki		
		12	Kucharek smak natury		
3	Receptura	Budyń 200 ml (MLE, GLU)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Budyń (MLE, GLU)		
		3	Cukier		
4	Receptura	Buraczki 120 g (GLU, SEL)			
		1	Buraki		
		2	Mąka pszenna (GLU)		
		3	Barszcz czerwony koncentrat (GLU, SEL)		
		4	Masło roślinne 80% tł.		
		5	Cukier		
		7	Kwasek cytrynowy		
5	Receptura	Chleb pszenno-żytni 50 g (GLU)			
		1	Chleb barowy 600g (GLU)		
6	Receptura	Chleb pszenny 100 g (GLU)			
		1	Chleb barowy 600g (GLU)		
7	Receptura	Chleb razowy 50 g (GLU)			
		1	Chleb razowy (GLU)		
8	Receptura	Dorsz panierowany 120 g (GLU, JAJ, RYB)			
		1	Dorsz (RYB)		
		2	Olej		
		3	Bułka tarta (GLU)		
		4	Mąka pszenna (GLU)		
		5	Sól		
		6	Jaja (JAJ)		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

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	Gulasz wieprzowy 180 g (GLU, SEL)			
		1	Łopatka wieprzowa		
		2	Pieczarki mrożone		
		3	Papryka mrożona		
		4	Włoszczyzna (SEL)		
		5	Mąka pszenna (GLU)		
		6	Cebula		
		7	Olej		
		8	Sól		
		9	Pieprz ziółowy		
		10	Przyprawa do mięsa		
11	Receptura	Herbata z cukrem 250 ml			
		1	Cukier		
		2	Herbata ekspresowa		
12	Receptura	Jabłko 1 szt			
		1	Jabłka		
13	Receptura	Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt (JAJ)			
		1	Majonez (JAJ)		
		2	Jaja (JAJ)		
		3	Koper		
14	Receptura	Jogurt naturalny 1 szt (MLE)			
		1	Jogurt naturalny 2% tł. (MLE)		
15	Receptura	Jogurt owocowy 1 szt (MLE)			
		1	Jogurt owocowy 1,6% tł. (MLE)		
16	Receptura	Kakao 250 g (MLE, GLU)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Cukier		
		3	Kakao (GLU)		
17	Receptura	Kasza bulgur 140 g (GLU)			
		1	Kasza bulgur (GLU)		
		2	Margaryna 80% tł.		
		3	Sól		
18	Receptura	Kasza gryczana 140 g			
		1	Kasza gryczana		
		2	Sól		
19	Receptura	Kasza jaglana na mleku 350 g (MLE)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Kasza jaglana		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 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 jęczmienna 140 g (<i>GLU</i>)			
		1	Kasza jęczmienna (<i>GLU</i>)		
		2	Sól		
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	Kawa mleczna 250 g (<i>MLE, GLU</i>)			
		1	Mleko 3,2% tł. (<i>MLE</i>)		
		2	Cukier		
		3	Kawa inka (<i>GLU</i>)		
23	Receptura	Kefir 1 szt (<i>MLE</i>)			
		1	Kefir szt. 2% tł. (<i>MLE</i>)		
24	Receptura	Kisiel 200 ml			
		1	Kisiel		
		2	Cukier		
25	Receptura	Kiwi 1 szt			
		1	Kiwi		
26	Receptura	Klopsik wieprzowy po marokańsku 100 g (<i>GLU, JAJ</i>)			
		1	Łopatka wieprzowa		
		2	Mąka pszenna (<i>GLU</i>)		
		3	Oliwki krojone		
		4	Cebula		
		5	Sól		
		6	Papryka mielona		
		7	Kmin rzymski		
		8	Imbir mielony		
		9	Pieprz czarny mielony		
		10	Natka pietruszki		
		11	Czosnek świeży		
		12	Jaja (<i>JAJ</i>)		
27	Receptura	Knedle z nadzieniem z moreli 220 g			
		1	Knedle z nadzieniem morelowym		
28	Receptura	Kompot owocowy 250 ml			
		1	Mieszanka kompotowa		
		2	Cukier		
		3	Aronia mrożona		
		4	Czerwona porzeczka mrożona		
29	Receptura	Łopatka z pietruszką 40 g (<i>GLU</i>)			
		1	Łopatka z pietruszką (<i>GLU</i>)		
30	Receptura	Makaron pene 140 g (<i>GLU</i>)			
		1	Makaron pene (<i>GLU</i>)		
		2	Olej		
		3	Sól		
31	Receptura	Mandarynka 2 szt			
		1	Mandarynka		
32	Receptura	Marchewka z groszkiem 120 g (<i>GLU</i>)			
		1	Marchewka z groszkiem		
		2	Mąka pszenna (<i>GLU</i>)		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Sól		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
33	Receptura	Masło 10 g (MLE)			
		1	Masło 83% tł. (MLE)		
34	Receptura	Medalion wieprzowy z cebulką i pieczarkami 120 g (GLU, JAJ)			
		1	Schab b/k		
		2	Mąka pszenna (GLU)		
		3	Cebula		
		4	Pieczarka świeża		
		5	Olej		
		6	Sól		
		7	Jaja (JAJ)		
35	Receptura	Mini muffiny 2 szt			
		1	Mini muffiny		
36	Receptura	Mini pączki z nadzieniem owoce leśne 2 szt			
		1	Mini pączki z nadzieniem owoce leśne		
37	Receptura	Ogórek 30 g			
		1	Ogórek zielony		
38	Receptura	Ogórek kiszony 30 g			
		1	Ogórek kiszony		
39	Receptura	Papryka 30 g			
		1	Papryka		
40	Receptura	Pasta jajeczna z makrelą 80 g (JAJ)			
		1	Makrela w sosie pomidorowym		
		2	Majonez (JAJ)		
		3	Koper		
		4	Jaja (JAJ)		
41	Receptura	Pasta twarogowa z warzywami 130 g (MLE, SEL)			
		1	Twaróg 4% tł. (MLE)		
		2	Włoszczyzna (SEL)		
		3	Pomidor		
		4	Koper		
		5	Sól		
		6	Pieprz cytrynowy		
		7	Natka pietruszki		
42	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		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
43	Receptura	Pieczeń rzymska 120 g (<i>GLU, JAJ</i>)			
		1	Łopatka wieprzowa		
		2	Bułka specjalna krojona 300g (<i>GLU</i>)		
		3	Olej		
		4	Bułka tarta (<i>GLU</i>)		
		5	Jaja (<i>JAJ</i>)		
44	Receptura	Pierś z kurnej półki 50 g (<i>GLU</i>)			
		1	Pierś z kurnej półki Cedrob I (<i>GLU</i>)		
45	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>)		
46	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>)		
47	Receptura	Polędwica z piersi indyka 40 g			
		1	Polędwica z piersi indyka Łukosz		
48	Receptura	Pomarańcza 1 szt			
		1	Pomarańcza		
49	Receptura	Pomidor 30 g			
		1	Pomidor		
50	Receptura	Pyzdra schabowa 40 g (<i>GLU</i>)			
		1	Pyzdra schabowa (<i>GLU</i>)		
51	Receptura	Pyzdra szynkowa 40 g (<i>GLU</i>)			
		1	Pyzdra szynkowa (<i>GLU</i>)		
52	Receptura	Rogaliki mini 50 g (<i>MLE, GLU, JAJ</i>)			
		1	Rogaliki mini (<i>MLE, GLU, JAJ</i>)		
53	Receptura	Rosół z makaronem 400 ml (<i>GLU, SEL</i>)			
		1	Makaron nitki (<i>GLU</i>)		
		2	Ćwiartka z kurczaka		
		3	Pietruszka		
		4	Seler (<i>SEL</i>)		
		5	Marchewka		
		6	Cebula		
		7	Por		
		8	Natka pietruszki		
		9	Sól		
		10	Przyprawa do mięsa		
		11	Pieprz czarny mielony		
		12	lubczyk		
		13	Cząber		
54	Receptura	Ryż 140 g			
		1	Ryż		
		2	Margaryna 80% tł.		
		3	Sól		
55	Receptura	Ryż na mleku 350 g (<i>MLE</i>)			
		1	Mleko 3,2% tł. (<i>MLE</i>)		
		2	Ryż		
		3	Cukier		
		4	Sól		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
56	Receptura	Salata 10 g			
		1	Salata		
57	Receptura	Salatka owocowa 200 g			
		1	Winogrona		
		2	Ananas		
		3	Banan		
		4	Kiwi		
58	Receptura	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g			
		1	Mix owoców tropikalnych z sokiem z marakui		
59	Receptura	Schab na kartki 40 g (GLU)			
		1	Schab na kartki (GLU)		
60	Receptura	Ser żółty 40 g (MLE)			
		1	Ser żółty 22,90% tł. (MLE)		
61	Receptura	Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g (MLE)			
		1	Jogurt naturalny 2%tł. (MLE)		
		2	Truskawki mrożone		
62	Receptura	Sos majerankowy 60 g (GLU)			
		1	Mąka pszenna (GLU)		
		2	Masło roślinne 80% tł.		
		3	Ziele angielskie		
		4	Pieprz ziółowy		
		5	Liść laurowy		
		6	Majeranek		
		7	Sól		
63	Receptura	Sos musztardowy 60 g (GLU, GOR)			
		1	Musztarda (GOR)		
		2	Mąka pszenna (GLU)		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Sól		
64	Receptura	Sos pietruszkowy 60 g (GLU)			
		1	Pietruszka		
		2	Mąka pszenna (GLU)		
		3	Olej		
		4	Liść laurowy		
		5	Ziele angielskie		
		6	Pieprz ziółowy		
		7	Sól		
65	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		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
66	Receptura	Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 100 g			
		1	Kapusta biała		
		2	Ogórek kiszony		
		3	Marchewka		
		4	Groszek konserwowy		
		5	Cebula		
		6	Olej		
		7	Cukier		
		8	Sól		
67	Receptura	Surówka z kapusty czerwonej z olejem 100 g			
		1	Kapusta czerwona		
		2	Jablka		
		3	Cebula		
		4	Olej		
		5	Cukier		
		6	Sól		
68	Receptura	Surówka z kapusty kiszonej 100 g			
		1	Kapusta kiszona		
		2	Marchewka		
		3	Jablka		
		4	Olej		
		5	Cukier		
		6	Sól		
69	Receptura	Surówka z marchwi i jabłka 100 g			
		1	Marchewka		
		2	Jablka		
		3	Olej		
		4	Cukier		
		5	Sól		
		6	Kwasek cytrynowy		
70	Receptura	Surówka z ogórka kiszonego 100 g			
		1	Ogórek kiszony		
		2	Jablka		
		3	Cebula		
		4	Olej		
		5	Cukier		
71	Receptura	Surówka z rzepy białej 100 g (MLE, JAJ)			
		1	Rzepa biała		
		2	Ananas konserwowy		
		3	Majonez (JAJ)		
		4	Pestki dyni		
		5	Jogurt naturalny 2%tł. (MLE)		
		6	Sól		
		7	Pieprz czarny mielony		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 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 selera (z majonezem) 100 g (JAJ, SEL)			
		1	Seler (SEL)		
		2	Jablka		
		3	Kukurydza konserwowa		
		4	Brzoskwinie konserwowe		
		5	Majonez (JAJ)		
		6	Cukier		
		7	Sól		
73	Receptura	Szynka bankietowa 40 g (GLU)			
		1	Szynka bankietowa Animex Mazury (GLU)		
74	Receptura	Szynka na kartki Nikpol 40 g (GLU)			
		1	Szynka na kartki Nikpol (GLU)		
75	Receptura	Szynka od szwagra 40 g (GLU)			
		1	Szynka od szwagra Krakus I (GLU)		
76	Receptura	Szynka tostowa z kurcząt 40 g (GLU)			
		1	Szynka tostowa z kurcząt Drobimex (GLU)		
77	Receptura	Szynka z indyka 40 g (GLU)			
		1	Szynka z indyka Lukullus I (GLU)		
78	Receptura	Twarożek z pomidorami 80 g (MLE)			
		1	Twaróg 4% tł. (MLE)		
		2	Pomidor		
		3	Sól		
		4	Pieprz czarny mielony		
79	Receptura	Twarożek ze szczypiorkiem 80 g (MLE)			
		1	Twaróg 4% tł. (MLE)		
		2	Szczypiorek		
80	Receptura	Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g			
		1	Udziec z kurczaka z/k		
		2	Olej		
		3	Przyprawa do kurczaka		
		4	Sól		
81	Receptura	Udziec z indyka pieczony 100 g			
		1	Udziec z indyka b/k		
		2	Sól		
		3	Olej		
		4	Przyprawa do mięsa		
82	Receptura	Wieprzowina po toskańsku 100 g (MLE, GLU)			
		1	Łopátka wieprzowa		
		2	Szpinak mrożony		
		3	Olej		
		4	Mąka pszenna (GLU)		
		5	Suszone pomidory		
		6	Ser żółty wiórki 22,90% tł. (MLE)		
		7	Śmietana 18% tł. (MLE)		
		8	Papryka mielona		
		9	Sól		
		10	Czosnek świeży		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
		Składniki		
83	Receptura	Zacierka na mleku 350 ml (MLE, GLU, JAJ)		
		1 Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2 Zacierka (GLU, JAJ)		
		3 Cukier		
		4 Sól		
84	Receptura	Ziemniaki 60 g		
		1 Ziemniaki obierane		
		2 Ziemniaki		
		3 Masło roślinne 80% tł.		
		4 Sól		
		5 Koper		
85	Receptura	Zupa brokułowa 400 ml (MLE, GLU, SEL)		
		1 Ziemniaki		
		2 Brokuły mrożone		
		3 Włoszczyzna (SEL)		
		4 Śmietana 18% tł. (MLE)		
		5 Ćwiartka z kurczaka		
		6 Mąka pszenna (GLU)		
		7 Sól		
		8 Kucharek smak natury		
		9 Natka pietruszki		
86	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		
87	Receptura	Zupa fasolowa 400 ml (GLU, MWP, SEL)		
		1 Ziemniaki		
		2 Fasola biała		
		3 Włoszczyzna (SEL)		
		4 Ćwiartka z kurczaka		
		5 Boczek wędzony (MWP)		
		6 Mąka pszenna (GLU)		
		7 Cebula		
		8 Olej		
		9 Sól		
		10 Majeranek		
		11 Kucharek smak natury		
		12 Natka pietruszki		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
88	Receptura	Zupa jarzynowa 400 ml (MLE, SEL)		
		1	Ziemniaki	
		2	Włoszczyzna (SEL)	
		3	Śmietana 18% t. (MLE)	
		4	Kalafior	
		5	Brokuły mrożone	
		6	Ćwiartka z kurczaka	
		7	Sól	
		8	Natka pietruszki	
89	Receptura	Zupa ogórkowa 400 ml (MLE, SEL)		
		1	Ziemniaki	
		2	Ogórek kiszony	
		3	Włoszczyzna (SEL)	
		4	Śmietana 18% t. (MLE)	
		5	Ćwiartka z kurczaka	
		6	Natka pietruszki	
		7	Sól	
		8	Przyprawa do mięsa	
90	Receptura	Zupa pejszanka 400 ml (MLE, SEL)		
		1	Ziemniaki	
		2	Kapusta biała	
		3	Pomidory pelati	
		4	Włoszczyzna (SEL)	
		5	Ćwiartka z kurczaka	
		6	Śmietana 18% t. (MLE)	
		7	Sól	
		8	Kucharek smak natury	
		9	Natka pietruszki	
91	Receptura	Zupa ryżanka z natką pietruszki 400 ml (SEL)		
		1	Włoszczyzna (SEL)	
		2	Ryż	
		3	Marchewka kostka mrożona	
		4	Pomidory pelati	
		5	Ćwiartka z kurczaka	
		6	Sól	
		7	Przyprawa do mięsa	
		8	Natka pietruszki	
92	Receptura	Zupa z soczewicy 500 ml (SEL)		
		1	Włoszczyzna (SEL)	
		2	Soczewica	
		3	Cebula	
		4	Koncentrat pomidorowy	
		5	Ćwiartka z kurczaka	
		6	Sól	
		7	Pieprz czarny mielony	
		8	Majeranek	