

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 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 (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		
3	Receptura	Brokuły 120 g			
		1	Brokuły mrożone		
		2	Olej		
		3	Sól		
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		
		6	Sól		
		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	Deser chia z mlekiem kokosowym i orzechami 200 g (MLE, OZI, OAR, OWŁ)			
		1	Mleko kokosowe		
		2	Jogurt grecki 1ltr 10%tł. (MLE)		
		3	Pulpa mango		
		4	Nasiona chia		
		5	Kiwi mrożone		
		6	Orzechy włoskie (OZI, OAR, OWŁ)		
		7	Cukier		
9	Receptura	Drożdżówka z jabłkiem 1 szt			
		1	Drożdżówka z jabłkiem		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki		
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
10	Receptura	Filet z kurczaka panier. w płatkach kukurydzianych 100 g (GLU, JAJ)			
		1 Filet z kurczaka			
		2 Olej			
		3 Bułka tarta (GLU)			
		4 Chrupki kukurydziane			
		5 Sól			
		6 Jaja (JAJ)			
		7 Przyprawa do kurczaka			
11	Receptura	Gnoci z maselkiem roślinnym i posypane płatkami drożdżowymi 300 g (GLU)			
		1 Kluski gnocchi (GLU)			
		2 Płatki drożdżowe nieaktywne			
		3 Masło roślinne 80% tł.			
		4 Sól			
12	Receptura	Gołąbek po hiszpańsku 120 g (JAJ, MWP, SEL)			
		1 Łopatka wieprzowa (MWP)			
		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)			
13	Receptura	Herbata z cukrem 250 ml			
		1 Cukier			
		2 Herbata ekspresowa			
14	Receptura	Jabłko 1 szt			
		1 Jabłka			
15	Receptura	Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt (JAJ)			
		1 Majonez (JAJ)			
		2 Jaja (JAJ)			
		3 Koper			
16	Receptura	Jogurt naturalny 1 szt (MLE)			
		1 Jogurt naturalny 2% tł. (MLE)			
17	Receptura	Jogurt owocowy 1 szt (MLE)			
		1 Jogurt owocowy 1,6% tł. (MLE)			
18	Receptura	Kakao 250 g (MLE, GLU)			
		1 Mleko 3,2% tł. (MLE)			
		2 Cukier			
		3 Kakao (GLU)			

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
19	Receptura	Karkówka pieczona w sosie miodowo-musztardowym 100 g (GOR)			
		1	Karkówka		
		2	Miód		
		3	Musztarda (GOR)		
		4	Sól		
		5	Olej		
		6	Przyprawa do mięsa		
20	Receptura	Kasza bulgur 140 g (GLU)			
		1	Kasza bulgur (GLU)		
		2	Margaryna 80% tł.		
		3	Sól		
21	Receptura	Kasza gryczana 140 g			
		1	Kasza gryczana		
		2	Sól		
22	Receptura	Kasza jaglana na mleku 350 g (MLE)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Kasza jaglana		
23	Receptura	Kawa mleczna 250 g (MLE, GLU)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Cukier		
		3	Kawa inka (GLU)		
24	Receptura	Kefir 1 szt (MLE)			
		1	Kefir szt. 2% tł. (MLE)		
25	Receptura	Kisiel 200 ml			
		1	Kisiel		
		2	Cukier		
26	Receptura	Knedle z nadzieniem z moreli 220 g			
		1	Knedle z nadzieniem morelowym		
27	Receptura	Kompot owocowy 250 ml			
		1	Mieszanka kompotowa		
		2	Cukier		
		3	Aronia mrożona		
		4	Czerwona porzeczka mrożona		
28	Receptura	Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 120 g (GLU, JAJ, MWP)			
		1	Łopatka wieprzowa (MWP)		
		2	Bułka specjalna krojona 300g (GLU)		
		3	Bułka tarta (GLU)		
		4	Olej		
		5	Cebula		
		6	Sól		
		7	Oregano		
		8	Zioła prowansalskie		
		9	Majeranek		
		10	Jaja (JAJ)		
		11	Pieprz czarny mielony		
29	Receptura	Krucze ciastka 60 g (MLE, GLU, JAJ)			
		1	Krucze ciastka (MLE, GLU, JAJ)		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
30	Receptura	Łopatka z pietruszką 40 g (GLU, MWP, SEL)			
		1	Łopatka z pietruszką (GLU, MWP, SEL)		
31	Receptura	Makaron pene 140 g (GLU)			
		1	Makaron pene (GLU)		
		2	Olej		
		3	Sól		
32	Receptura	Mandarynka 1 szt			
		1	Mandarynka		
33	Receptura	Marchewka gotowana mini 120 g (GLU)			
		1	Marchewka mini		
		2	Masło roślinne 80% tł.		
		3	Mąka pszenna (GLU)		
		4	Cukier		
		5	Sól		
34	Receptura	Masło 10 g (MLE)			
		1	Masło 83% tł. (MLE)		
35	Receptura	Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 120 g (MLE, GLU, JAJ)			
		1	Filet z kurczaka		
		2	Bułka specjalna krojona 300g (GLU)		
		3	Pieczarki mrożone		
		4	Ser żółty 22,90% tł. (MLE)		
		5	Bułka tarta (GLU)		
		6	Olej		
		7	Jaja (JAJ)		
36	Receptura	Mini muffiny 2 szt			
		1	Mini muffiny		
37	Receptura	Miruna panierowana 120 g (GLU, JAJ, RYB)			
		1	Miruna Nowozel. Unifrezze (RYB)		
		2	Olej		
		3	Bułka tarta (GLU)		
		4	Mąka pszenna (GLU)		
		5	Sól		
		6	Jaja (JAJ)		
38	Receptura	Mus aronia z bananem 200 ml			
		1	Banan		
		2	Aronia mrożona		
39	Receptura	Ogórek 30 g			
		1	Ogórek zielony		
40	Receptura	Ogórek kiszony 30 g			
		1	Ogórek kiszony		
41	Receptura	Palki z kurczaka pieczone 2 szt			
		1	Palki z kurczaka		
		2	Sól		
42	Receptura	Papryka 30 g			
		1	Papryka		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki		
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
43	Receptura	Pasta jajeczna z makrelą 80 g (JAJ)			
		1	Makrela w sosie pomidorowym		
		2	Majonez (JAJ)		
		3	Koper		
		4	Jaja (JAJ)		
44	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		
45	Receptura	Pasta warzywna 150 g (SEL)			
		1	Ziemniaki		
		2	Brokuły mrożone		
		3	Włoszczyzna (SEL)		
		4	Olej		
		5	Koncentrat pomidorowy		
		6	Sól		
		7	Pieprz ziółowy		
46	Receptura	Pasta z soczewicy czerwonej 80 g (STR)			
		1	Soczewica (STR)		
		2	Marchewka kostka mrożona		
		3	Cebula		
		4	Koncentrat pomidorowy		
		5	Natka pietruszki		
		6	Olej		
		7	Czosnek granulowany		
		8	Papryka mielona		
		9	Kmin rzymski		
47	Receptura	Pasta z zielonego groszku 80 g (STR)			
		1	Groszek mrożony (STR)		
		2	Pestki słonecznika		
		3	Olej		
		4	Sól		
		5	Cytryna		
		6	Pieprz czarny mielony		
		7	Mięta		
		8	Czosnek świeży		
48	Receptura	Pierś z kurnej półki 50 g (GLU)			
		1	Pierś z kurnej półki Cedrob I (GLU)		
49	Receptura	Płatki jęczmienne na mleku 350 g (MLE, GLU)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Płatki jęczmienne (GLU)		
50	Receptura	Płatki owsiane na mleku 350 ml (MLE, GLU)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Płatki owsiane (GLU)		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
51	Receptura	Pomidor 30 g			
		1	Pomidor		
52	Receptura	Pызdra schabowa 40 g (<i>GLU, MWP, SEL</i>)			
		1	Pызdra schabowa (<i>GLU, MWP, SEL</i>)		
53	Receptura	Pызdra szynkowa 40 g			
		1	Pызdra szynkowa		
54	Receptura	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 1 szt			
		1	Rogalik z nadzieniem śliwkowym		
55	Receptura	Rogalik z serem i szpinakiem 1 szt			
		1	Rogalik z serem i szpinakiem		
56	Receptura	Ryz 140 g			
		1	Ryz		
		2	Margaryna 80% tł.		
		3	Sól		
57	Receptura	Ryz na mleku 350 g (<i>MLE</i>)			
		1	Mleko 3,2% tł. (<i>MLE</i>)		
		2	Ryz		
		3	Cukier		
		4	Sól		
58	Receptura	Salata 10 g			
		1	Salata		
59	Receptura	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g			
		1	Mix owoców tropikalnych z sokiem z marakui		
60	Receptura	Schab parowany 50 g (<i>MWP</i>)			
		1	Schab b/k (<i>MWP</i>)		
		2	Olej		
61	Receptura	Schab po toskańsku 100 g (<i>MLE, GLU, MWP</i>)			
		1	Schab b/k (<i>MWP</i>)		
		2	Szpinak mrożony		
		3	Olej		
		4	Mąka pszenna (<i>GLU</i>)		
		5	Suszone pomidory		
		6	Ser żółty wiórki 22,90% tł. (<i>MLE</i>)		
		7	Śmietana 18% tł. (<i>MLE</i>)		
		8	Papryka mielona		
		9	Sól		
		10	Czosnek świeży		
62	Receptura	Ser żółty 40 g (<i>MLE</i>)			
		1	Ser żółty 22,90% tł. (<i>MLE</i>)		
63	Receptura	Serek homogenizowany szt. 1 szt (<i>MLE</i>)			
		1	Serek homogenizowany szt. (<i>MLE</i>)		
64	Receptura	Sok owocowy bez cukru 1 szt			
		1	Sok jabłkowy bez cukru		
65	Receptura	Sos chrzanowy 60 g (<i>GLU</i>)			
		1	Mąka pszenna (<i>GLU</i>)		
		2	Chrzan		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Koper		
		5	Sól		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 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 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		
67	Receptura	Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g (MLE)		
		1 Jogurt naturalny 2%tł. (MLE)		
		2 Truskawki mrożone		
68	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		
69	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		
70	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		
71	Receptura	Sos szpinakowy 60 g (MLE)		
		1 Szpinak mrożony		
		2 Mąka ziemniaczana		
		3 Śmietana 18% tł. (MLE)		
		4 Sól		
		5 Czosnek granulowany		
72	Receptura	Sos ziółowy 60 g (GLU)		
		1 Mąka pszenna (GLU)		
		2 Olej		
		3 Zioła prowansalskie		
		4 Liść laurowy		
		5 Ziele angielskie		
		6 Pieprz ziółowy		
		7 Sól		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
73	Receptura	Surówka collesław 100 g (JAJ)			
		1	Kapusta biała		
		2	Marchewka		
		3	Jabłka		
		4	Majonez (JAJ)		
		5	Cukier		
		6	Sól		
74	Receptura	Surówka kopenhaska 100 g (MLE, GOR)			
		1	Kapusta pekińska		
		2	Marchewka		
		3	Ogórek kiszony		
		4	Jogurt naturalny 2%tł. (MLE)		
		5	Cebula		
		6	Musztarda (GOR)		
		7	Natka pietruszki		
		8	Sól		
		9	Pieprz czarny mielony		
75	Receptura	Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 100 g (STR)			
		1	Kapusta biała		
		2	Ogórek kiszony		
		3	Marchewka		
		4	Groszek konserwowy (STR)		
		5	Cebula		
		6	Olej		
		7	Cukier		
		8	Sól		
76	Receptura	Surówka z kapusty kiszonej 100 g			
		1	Kapusta kiszona		
		2	Marchewka		
		3	Jabłka		
		4	Olej		
		5	Cukier		
		6	Sól		
77	Receptura	Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 100 g			
		1	Marchewka		
		2	Ananas konserwowy		
		3	Kukurydza konserwowa		
		4	Olej		
		5	Cukier		
		6	Sól		
		7	Kwasek cytrynowy		
78	Receptura	Surówka z ogórka kiszonego 100 g			
		1	Ogórek kiszony		
		2	Jabłka		
		3	Cebula		
		4	Olej		
		5	Cukier		
79	Receptura	Szynka bankietowa 40 g			
		1	Szynka bankietowa Animex Mazury		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
80	Receptura	Szynka na kartki Nikpol 40 g (<i>GLU, MWP, SEL</i>)			
		1	Szynka na kartki Nikpol (<i>GLU, MWP, SEL</i>)		
81	Receptura	Szynka od szwagra 40 g (<i>GLU, MWP, SEL</i>)			
		1	Szynka od szwagra Krakus I (<i>GLU, MWP, SEL</i>)		
82	Receptura	Szynka tostowa z kurcząt 40 g			
		1	Szynka tostowa z kurcząt Drobimex		
83	Receptura	Szynka z indyka 40 g			
		1	Szynka z indyka Lukullus I		
84	Receptura	Twarożek ze szczypiorkiem 80 g (<i>MLE</i>)			
		1	Twaróg 4% tł. (<i>MLE</i>)		
		2	Szczypiorek		
85	Receptura	Udziec z indyka pieczony 100 g			
		1	Udziec z indyka b/k		
		2	Sól		
		3	Olej		
		4	Przyprawa do mięsa		
86	Receptura	Winogrona 100 g			
		1	Winogrona		
87	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		
88	Receptura	Ziemniaki 60 g			
		1	Ziemniaki obierane		
		2	Ziemniaki		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Sól		
		5	Koper		
89	Receptura	Zupa brokułowa 400 ml (<i>MLE, GLU, SEL</i>)			
		1	Ziemniaki		
		2	Brokuły mrożone		
		3	Włoszczyzna (<i>SEL</i>)		
		4	Śmietana 18% tł. (<i>MLE</i>)		
		5	Ćwiartka z kurczaka		
		6	Mąka pszenna (<i>GLU</i>)		
		7	Sól		
		8	Kucharek smak natury		
		9	Natka pietruszki		
90	Receptura	Zupa brukselkowa 400 ml (<i>MLE, SEL</i>)			
		1	Ziemniaki		
		2	Brukselka		
		3	Włoszczyzna (<i>SEL</i>)		
		4	Śmietana 18% tł. (<i>MLE</i>)		
		5	Ćwiartka z kurczaka		
		6	Sól		
		7	Natka pietruszki		
8	Kucharek smak natury				

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
		Składniki		
91	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	
92	Receptura	Zupa fasolowa 400 ml (GLU, MWP, SEL, STR)		
		1	Ziemniaki	
		2	Fasola biała (STR)	
		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	
93	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	
94	Receptura	Zupa krupnik z ziemniakami 400 ml (GLU, SEL)		
		1	Ziemniaki	
		2	Włoszczyzna (SEL)	
		3	Kasza jęczmienna (GLU)	
		4	Ćwiartka z kurczaka	
		5	Sól	
		6	Natka pietruszki	

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
				Składniki
95	Receptura	Zupa pomidorowa z kaszą jaglaną 400 ml (MLE, SEL)		
		1	Koncentrat pomidorowy	
		2	Włoszczyzna (SEL)	
		3	Ryż	
		4	Ćwiartka z kurczaka	
		5	Śmietana 18% tł. (MLE)	
		6	Cukier	
		7	Natka pietruszki	
		8	Sól	
		9	Kucharek smak natury	
96	Receptura	Zupa szczawiowy krupnik z kaszą pęczak 400 ml (MLE, GLU, SEL)		
		1	Szczaw konserwowy	
		2	Włoszczyzna (SEL)	
		3	Kasza pęczak (GLU)	
		4	Śmietana 18% tł. (MLE)	
		5	Ćwiartka z kurczaka	
		6	Masło roślinne 80% tł.	
		7	Sól	
		8	Koper	
		9	Kucharek smak natury	
97	Receptura	Zupa z soczewicy 500 ml (SEL, STR)		
		1	Włoszczyzna (SEL)	
		2	Soczewica (STR)	
		3	Cebula	
		4	Koncentrat pomidorowy	
		5	Ćwiartka z kurczaka	
		6	Sól	
		7	Pieprz czarny mielony	
		8	Majeranek	