

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 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% t. (MLE)		
		7	Cukier		
		8	Sól		
		9	Natka pietruszki		
		10	Kucharek smak natury		
2	Receptura	Brokuły 120 g			
		1	Brokuły mrożone		
		2	Olej		
		3	Sól		
3	Receptura	Buraczki 120 g (GLU, SEL)			
		1	Buraki		
		2	Mąka pszenna (GLU)		
		3	Barszcz czerwony koncentrat (GLU, SEL)		
		4	Masło roślinne 80% t.		
		5	Cukier		
		6	Sól		
		7	Kwasek cytrynowy		
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	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		
7	Receptura	Gnocci z maselkiem roślinnym i posypane płatkami drożdżowymi 300 g (GLU)			
		1	Kluski gnocchi (GLU)		
		2	Płatki drożdżowe nieaktywne		
		3	Masło roślinne 80% t.		
		4	Sól		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
		Składniki		
8	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)		
9	Receptura	Herbata z cukrem 250 ml		
		1 Cukier		
		2 Herbata ekspresowa		
10	Receptura	Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt (JAJ)		
		1 Majonez (JAJ)		
		2 Jaja (JAJ)		
		3 Koper		
11	Receptura	Kakao 250 g (MLE , GLU)		
		1 Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2 Cukier		
		3 Kakao (GLU)		
12	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		
13	Receptura	Kasza bulgur 140 g (GLU)		
		1 Kasza bulgur (GLU)		
		2 Margaryna 80% tł.		
		3 Sól		
14	Receptura	Kasza gryczana 140 g		
		1 Kasza gryczana		
		2 Sól		
15	Receptura	Kasza jaglana na mleku 350 g (MLE)		
		1 Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2 Kasza jaglana		
16	Receptura	Kawa mleczna 250 g (MLE , GLU)		
		1 Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2 Cukier		
		3 Kawa inka (GLU)		
17	Receptura	Knedle z nadzieniem z moreli 220 g		
		1 Knedle z nadzieniem morelowym		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
18	Receptura	Kompot owocowy 250 ml			
		1	Mieszanka kompotowa		
		2	Cukier		
		3	Aronia mrożona		
		4	Czerwona porzeczka mrożona		
19	Receptura	Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 120 g (GLU, JAJ, MWP)			
		1	Łopátka wieprzowa (MWP)		
		2	Bułka specjalna krojona 300g (GLU)		
		3	Bułka tarta (GLU)		
		4	Olej		
		5	Cebula		
		6	Sól		
		7	Oregano		
		8	Ziół prowansalskie		
		9	Majeranek		
		10	Jaja (JAJ)		
		11	Pieprz czarny mielony		
20	Receptura	Łopátka z pietruszką 40 g (GLU, MWP, SEL)			
		1	Łopátka z pietruszką (GLU, MWP, SEL)		
21	Receptura	Makaron pene 140 g (GLU)			
		1	Makaron pene (GLU)		
		2	Olej		
		3	Sól		
22	Receptura	Marchewka gotowana mini 120 g (GLU)			
		1	Marchewka mini		
		2	Masło roślinne 80% tł.		
		3	Mąka pszenna (GLU)		
		4	Cukier		
		5	Sól		
23	Receptura	Masło 10 g (MLE)			
		1	Masło 83% tł. (MLE)		
24	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)		
25	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)		
26	Receptura	Ogórek 30 g			
		1	Ogórek zielony		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
27	Receptura	Ogórek kiszony 30 g			
		1	Ogórek kiszony		
28	Receptura	Palki z kurczaka pieczone 2 szt			
		1	Palki z kurczaka		
		2	Sól		
29	Receptura	Papryka 30 g			
		1	Papryka		
30	Receptura	Pasta jajeczna z makrelą 80 g (JAJ)			
		1	Makrela w sosie pomidorowym		
		2	Majonez (JAJ)		
		3	Koper		
		4	Jaja (JAJ)		
31	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		
32	Receptura	Pasta warzywna 150 g (SEL)			
		1	Ziemniaki		
		2	Brokuły mrożone		
		3	Włoszczyzna (SEL)		
		4	Olej		
		5	Koncentrat pomidorowy		
		6	Sól		
		7	Pieprz ziółowy		
33	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		
34	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		
35	Receptura	Pierś z kurnej półki 50 g (GLU)			
		1	Pierś z kurnej półki Cedrob I (GLU)		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki		
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
36	Receptura	Płatki jęczmienne na mleku 350 g (MLE, GLU)			
		1 Mleko 3,2% tł. (MLE)			
		2 Płatki jęczmienne (GLU)			
37	Receptura	Płatki owsiane na mleku 350 ml (MLE, GLU)			
		1 Mleko 3,2% tł. (MLE)			
		2 Płatki owsiane (GLU)			
38	Receptura	Pomidor 30 g			
		1 Pomidor			
39	Receptura	Pyzdra schabowa 40 g (GLU, MWP, SEL)			
		1 Pyzdra schabowa (GLU, MWP, SEL)			
40	Receptura	Pyzdra szynkowa 40 g			
		1 Pyzdra szynkowa			
41	Receptura	Ryż 140 g			
		1 Ryż			
		2 Margaryna 80% tł.			
		3 Sól			
42	Receptura	Ryż na mleku 350 g (MLE)			
		1 Mleko 3,2% tł. (MLE)			
		2 Ryż			
		3 Cukier			
		4 Sól			
43	Receptura	Salata 10 g			
		1 Salata			
44	Receptura	Schab parowany 50 g (MWP)			
		1 Schab b/k (MWP)			
		2 Olej			
45	Receptura	Schab po tokańsku 100 g (MLE, GLU, MWP)			
		1 Schab b/k (MWP)			
		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			
46	Receptura	Ser żółty 40 g (MLE)			
		1 Ser żółty 22,90% tł. (MLE)			
47	Receptura	Serek homogenizowany z koperkiem 80 g (MLE)			
		1 Ser cukierniczy president 11% tł. (MLE)			
		2 Koper			
48	Receptura	Serek wiejski z koperkiem 80 g (MLE)			
		1 Serek wiejski 5% tł. (MLE)			
		2 Koper			

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
49	Receptura	Sos chrzanowy 60 g (GLU)			
		1	Mąka pszenna (GLU)		
		2	Chrzan		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Koper		
		5	Sól		
50	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		
51	Receptura	Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g (MLE)			
		1	Jogurt naturalny 2%tł. (MLE)		
		2	Truskawki mrożone		
52	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		
53	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		
54	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		
55	Receptura	Sos szpinakowy 60 g (MLE)			
		1	Szpinak mrożony		
		2	Mąka ziemniaczana		
		3	Śmietana 18% tł. (MLE)		
		4	Sól		
		5	Czosnek granulowany		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
56	Receptura	Sos ziołowy 60 g (GLU)			
		1	Mąka pszenna (GLU)		
		2	Olej		
		3	Ziola prowansalskie		
		4	Liść laurowy		
		5	Ziele angielskie		
		6	Pieprz ziołowy		
		7	Sól		
57	Receptura	Surówka collesław 100 g (JAJ)			
		1	Kapusta biała		
		2	Marchewka		
		3	Jabłka		
		4	Majonez (JAJ)		
		5	Cukier		
		6	Sól		
58	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		
59	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		
60	Receptura	Surówka z kapusty kiszonej 100 g			
		1	Kapusta kiszona		
		2	Marchewka		
		3	Jabłka		
		4	Olej		
		5	Cukier		
		6	Sól		
61	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		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
62	Receptura	Surówka z ogórka kiszzonego 100 g			
		1	Ogórek kiszony		
		2	Jabłka		
		3	Cebula		
		4	Olej		
		5	Cukier		
63	Receptura	Szynka bankietowa 40 g			
		1	Szynka bankietowa Animex Mazury		
64	Receptura	Szynka na kartki Nikpol 40 g (<i>GLU, MWP, SEL</i>)			
		1	Szynka na kartki Nikpol (<i>GLU, MWP, SEL</i>)		
65	Receptura	Szynka od szwagra 40 g (<i>GLU, MWP, SEL</i>)			
		1	Szynka od szwagra Krakus I (<i>GLU, MWP, SEL</i>)		
66	Receptura	Szynka tostowa z kurczą 40 g			
		1	Szynka tostowa z kurczą Drobimex		
67	Receptura	Szynka z indyka 40 g			
		1	Szynka z indyka Lukullus I		
68	Receptura	Twarożek z oliwkami 80 g (<i>MLE</i>)			
		1	Twaróg 4% tł. (<i>MLE</i>)		
		2	Oliwki krojone		
		3	Natka pietruszki		
		4	Sól		
		5	Pieprz czarny mielony		
69	Receptura	Twarożek ze szczypiorkiem 80 g (<i>MLE</i>)			
		1	Twaróg 4% tł. (<i>MLE</i>)		
		2	Szczypiorek		
70	Receptura	Udziec z indyka pieczony 100 g			
		1	Udziec z indyka b/k		
		2	Sól		
		3	Olej		
		4	Przyprawa do mięsa		
71	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		
72	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 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
73	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		
74	Receptura	Zupa brukselkowa 400 ml (MLE, SEL)			
		1	Ziemniaki		
		2	Brukselka		
		3	Włoszczyzna (SEL)		
		4	Śmietana 18% tł. (MLE)		
		5	Ćwiartka z kurczaka		
		6	Sól		
		7	Natka pietruszki		
		8	Kucharek smak natury		
75	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		
76	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		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
77	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		
78	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		
79	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		
80	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		
81	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		