

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-21 do dnia 2023-12-31 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 | Bitka wieprzowa w paprykowym trio 70 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Schab b/k | | |
| | | 2 | Papryka mrożona | | |
| | | 3 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 4 | Sól | | |
| | | 5 | Olej | | |
| 3 | 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 | | |
| 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 | Dżem szt 1 szt | | | |
| | | 1 | Dżem porcjowany | | |
| 7 | Receptura | Gulasz wieprzowy 180 g (GLU, SEL) | | | |
| | | 1 | Łopátka wieprzowa | | |
| | | 2 | Pieczarki mrożone | | |
| | | 3 | Papryka mrożona | | |
| | | 4 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 5 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 6 | Cebula | | |
| | | 7 | Olej | | |
| | | 8 | Sól | | |
| | | 9 | Pieprz ziołowy | | |
| | | 10 | Przyprawa do mięsa | | |
| 8 | Receptura | Herbata z cukrem 250 ml | | | |
| | | 1 | Cukier | | |
| | | 2 | Herbata ekspresowa | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-21 do dnia 2023-12-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|----------------------------------|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 9 | Receptura | Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt (JAJ) | | | |
| | | 1 | Majonez (JAJ) | | |
| | | 2 | Jaja (JAJ) | | |
| | | 3 | Szczypiorek | | |
| 10 | Receptura | Kakao 250 g (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Cukier | | |
| | | 3 | Kakao (GLU) | | |
| 11 | Receptura | Kapusta wigilijna z pieczarkami 100 g | | | |
| | | 1 | Kapusta kiszona | | |
| | | 2 | Pieczarki mrożone | | |
| | | 3 | Cebula | | |
| | | 4 | Śliwki suszone | | |
| | | 5 | Olej lniany | | |
| | | 6 | Majeranek | | |
| 12 | Receptura | Karkówka pieczona 100 g | | | |
| | | 1 | Karkówka | | |
| | | 2 | Sól | | |
| | | 3 | Olej | | |
| | | 4 | Przyprawa do mięsa | | |
| | | 5 | Majeranek | | |
| 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 jęczmienna 140 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Kasza jęczmienna (GLU) | | |
| | | 2 | Sól | | |
| 16 | Receptura | Kasza manna na mleku 350 ml (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Kasza manna (GLU) | | |
| 17 | Receptura | Kawa mleczna 250 g (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Cukier | | |
| | | 3 | Kawa inka (GLU) | | |
| 18 | Receptura | Kompot owocowy 250 ml | | | |
| | | 1 | Mieszanka kompotowa | | |
| | | 2 | Cukier | | |
| | | 3 | Aronia mrożona | | |
| | | 4 | Czerwona porzeczka mrożona | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-21 do dnia 2023-12-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | Składniki | |
|----|-----------|---|---|--------|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja |
| | | Składniki | | |
| 19 | Receptura | Kotlet pożarski z serem 100 g (MLE, GLU, JAJ) | | |
| | | 1 | Udziec z kurczaka b/k, b/s | |
| | | 2 | Bułka specjalna krojona 300g (GLU) | |
| | | 3 | Olej | |
| | | 4 | Ser żółty wiórki 22,90% tł. (MLE) | |
| | | 5 | Natka pietruszki | |
| | | 6 | Jaja (JAJ) | |
| 20 | Receptura | Kotlet schabowy 70 g (GLU, JAJ) | | |
| | | 1 | Schab b/k | |
| | | 2 | Bułka tarta (GLU) | |
| | | 3 | Olej | |
| | | 4 | Mąka pszenna (GLU) | |
| | | 5 | Sól | |
| | | 6 | Jaja (JAJ) | |
| 21 | Receptura | Łopátka z pietruszką 40 g (GLU) | | |
| | | 1 | Łopátka z pietruszką (GLU) | |
| 22 | Receptura | Marchewka z groszkiem 120 g (GLU) | | |
| | | 1 | Marchewka z groszkiem | |
| | | 2 | Mąka pszenna (GLU) | |
| | | 3 | Masło roślinne 80% tł. | |
| | | 4 | Sól | |
| 23 | Receptura | Masło 10 g (MLE) | | |
| | | 1 | Masło 83% tł. (MLE) | |
| 24 | 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) | |
| 25 | Receptura | Miruna w cieście bazyliowym 100 g (MLE, GLU, JAJ, RYB) | | |
| | | 1 | Miruna Nowozel. Unifrezze (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) | |
| 26 | Receptura | Naleśniki z serem II 2 szt (MLE, GLU, JAJ) | | |
| | | 1 | Naleśniki z serem (MLE, GLU, JAJ) | |
| 27 | Receptura | Ogórek 30 g | | |
| | | 1 | Ogórek zielony | |
| 28 | Receptura | Ogórek kiszony 30 g | | |
| | | 1 | Ogórek kiszony | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-21 do dnia 2023-12-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|--|--|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 29 | Receptura | Papryka 30 g | | | |
| | | 1 | Papryka | | |
| 30 | Receptura | Pasta jajeczna z tuńczykiem 80 g (JAJ, RYB) | | | |
| | | 1 | Tuńczyk (RYB) | | |
| | | 2 | Majonez (JAJ) | | |
| | | 3 | Koper | | |
| | | 4 | Jaja (JAJ) | | |
| 31 | Receptura | Pasta twarogowo - lososiowa z koperkiem 80 g (MLE, RYB) | | | |
| | | 1 | Ser cukierniczy president 11% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Łosoś wędzony (RYB) | | |
| | | 3 | Koper | | |
| 32 | Receptura | Pieczeń rzymska 120 g (GLU, JAJ) | | | |
| | | 1 | Łopatka wieprzowa | | |
| | | 2 | Bułka specjalna krojona 300g (GLU) | | |
| | | 3 | Olej | | |
| | | 4 | Bułka tarta (GLU) | | |
| | | 5 | Jaja (JAJ) | | |
| 33 | Receptura | Pierś z kurnej półki 50 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Pierś z kurnej półki Cedrob I (GLU) | | |
| 34 | Receptura | Płatki owsiane na mleku 350 ml (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Płatki owsiane (GLU) | | |
| 35 | Receptura | Połędwica z piersi indyka 40 g | | | |
| | | 1 | Połędwica z piersi indyka Łukosz | | |
| 36 | Receptura | Pomidor 30 g | | | |
| | | 1 | Pomidor | | |
| 37 | Receptura | Pyzdra schabowa 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Pyzdra schabowa (GLU) | | |
| 38 | Receptura | Pyzdra szynkowa 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Pyzdra szynkowa (GLU) | | |
| 39 | Receptura | Rolada schabowa ze sliwką 95 g | | | |
| | | 1 | Schab b/k | | |
| | | 2 | Śliwki suszone | | |
| | | 3 | Olej | | |
| | | 4 | Majeranek | | |
| | | 5 | Sól | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-21 do dnia 2023-12-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|--|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | Składniki | | | |
| 40 | 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 | lubczyk | | |
| | | 13 | Cząber | | |
| 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 | Sałata 10 g | | | |
| | | 1 | Sałata | | |
| 44 | Receptura | Sałatka hawajska 100 g (MLE, GLU, JAJ) | | | |
| | | 1 | Ser żółty wiórki 22,90% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Szynka konserwowa (GLU) | | |
| | | 3 | Ananas konserwowy | | |
| | | 4 | Kukurydza konserwowa | | |
| | | 5 | Majonez (JAJ) | | |
| | | 6 | Jogurt naturalny 2%tł. (MLE) | | |
| | | 7 | Pieprz czarny mielony | | |
| | | 8 | Sól | | |
| | | 9 | Natka pietruszki | | |
| | | 10 | Jaja (JAJ) | | |
| | | 11 | Czosnek granulowany | | |
| 45 | Receptura | Sałatka jarzynowa II 100 g (JAJ, SEL) | | | |
| | | 1 | Sałatka jarzynowa (SEL) | | |
| | | 2 | Ogórek kiszony | | |
| | | 3 | Jablka | | |
| | | 4 | Majonez (JAJ) | | |
| | | 5 | Jaja (JAJ) | | |
| | | 6 | Sól | | |
| 46 | Receptura | Sałatka szwabska diet. 100 g (GLU, JAJ) | | | |
| | | 1 | Kielbasa szynkowa wędzona (GLU) | | |
| | | 2 | Pomidor | | |
| | | 3 | Ziemniaki | | |
| | | 4 | Majonez (JAJ) | | |
| | | 5 | Sól | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-21 do dnia 2023-12-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|--|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 47 | Receptura | Schab na kartki 40 g (<i>GLU</i>) | | | |
| | | 1 | Schab na kartki (<i>GLU</i>) | | |
| 48 | Receptura | Schab parowany 50 g | | | |
| | | 1 | Schab b/k | | |
| | | 2 | Olej | | |
| 49 | Receptura | Ser biały 80 g (<i>MLE</i>) | | | |
| | | 1 | Twaróg 4% tł. (<i>MLE</i>) | | |
| 50 | Receptura | Ser żółty 40 g (<i>MLE</i>) | | | |
| | | 1 | Ser żółty 22,90% tł. (<i>MLE</i>) | | |
| 51 | Receptura | Serek homogenizowany waniliowy 80 g (<i>MLE</i>) | | | |
| | | 1 | Serek waniliowy President (<i>MLE</i>) | | |
| 52 | Receptura | Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g (<i>MLE</i>) | | | |
| | | 1 | Ser cukierniczy president 11% tł. (<i>MLE</i>) | | |
| | | 2 | Natka pietruszki | | |
| 53 | Receptura | Serek wiejski 80 g (<i>MLE</i>) | | | |
| | | 1 | Serek wiejski 5% tł. (<i>MLE</i>) | | |
| 54 | 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 | | |
| 55 | Receptura | Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g (<i>MLE</i>) | | | |
| | | 1 | Jogurt naturalny 2%tł. (<i>MLE</i>) | | |
| | | 2 | Truskawki mrożone | | |
| 56 | Receptura | Sos pieczeniowy 60 g (<i>GLU</i>) | | | |
| | | 1 | Mąka pszenna (<i>GLU</i>) | | |
| | | 2 | Cebula | | |
| | | 3 | Olej | | |
| | | 4 | Ziele angielskie | | |
| | | 5 | Liść laurowy | | |
| | | 6 | Pieprz czarny mielony | | |
| | | 7 | Sól | | |
| 57 | Receptura | Sos pieczeniowy diet. 60 g (<i>GLU</i>) | | | |
| | | 1 | Mąka pszenna (<i>GLU</i>) | | |
| | | 2 | Olej | | |
| | | 3 | Pieprz czarny mielony | | |
| | | 4 | Ziele angielskie | | |
| | | 5 | Liść laurowy | | |
| | | 6 | Sól | | |
| 58 | Receptura | Sos pietruszkowy 60 g (<i>GLU</i>) | | | |
| | | 1 | Pietruszka | | |
| | | 2 | Mąka pszenna (<i>GLU</i>) | | |
| | | 3 | Olej | | |
| | | 4 | Liść laurowy | | |
| | | 5 | Ziele angielskie | | |
| | | 6 | Pieprz ziółowy | | |
| | | 7 | Sól | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-21 do dnia 2023-12-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|------------------------|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | Składniki | | | |
| 59 | Receptura | Surówka collesław 100 g (JAJ) | | | |
| | | 1 | Kapusta biała | | |
| | | 2 | Marchewka | | |
| | | 3 | Jablka | | |
| | | 4 | Majonez (JAJ) | | |
| | | 5 | Cukier | | |
| | | 6 | Sól | | |
| 60 | Receptura | Surówka z kapusty czerwonej z olejem 100 g | | | |
| | | 1 | Kapusta czerwona | | |
| | | 2 | Jablka | | |
| | | 3 | Cebula | | |
| | | 4 | Olej | | |
| | | 5 | Cukier | | |
| | | 6 | Sól | | |
| 61 | Receptura | Surówka z kapusty kiszzonej 100 g | | | |
| | | 1 | Kapusta kiszona | | |
| | | 2 | Marchewka | | |
| | | 3 | Jablka | | |
| | | 4 | Olej | | |
| | | 5 | Cukier | | |
| | | 6 | Sól | | |
| 62 | Receptura | Surówka z kapusty pekińskiej 100 g (JAJ) | | | |
| | | 1 | Kapusta pekińska | | |
| | | 2 | Papryka | | |
| | | 3 | Ogórek zielony | | |
| | | 4 | Marchewka | | |
| | | 5 | Jablka | | |
| | | 6 | Majonez (JAJ) | | |
| | | 7 | Cukier | | |
| | | 8 | Sól | | |
| 63 | Receptura | Surówka z kapusty z ogórkiem i kukurydzą 80 g | | | |
| | | 1 | Kapusta biała | | |
| | | 2 | Kukurydza konserwowa | | |
| | | 3 | Ogórek kiszony | | |
| | | 4 | Olej | | |
| | | 5 | Koper | | |
| | | 6 | Sól | | |
| 64 | 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 2023-12-21 do dnia 2023-12-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|---|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 65 | 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 | | |
| 66 | Receptura | Szynka bankietowa 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Szynka bankietowa Animex Mazury (GLU) | | |
| 67 | Receptura | Szynka na kartki Nikpol 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Szynka na kartki Nikpol (GLU) | | |
| 68 | Receptura | Szynka od szwagra 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Szynka od szwagra Krakus I (GLU) | | |
| 69 | Receptura | Szynka tostowa z kurcząt 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Szynka tostowa z kurcząt Drobimex (GLU) | | |
| 70 | Receptura | Szynka z indyka 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Szynka z indyka Lukullus I (GLU) | | |
| 71 | Receptura | Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g | | | |
| | | 1 | Udziec z kurczaka z/k | | |
| | | 2 | Olej | | |
| | | 3 | Przyprawa do kurczaka | | |
| | | 4 | Sól | | |
| 72 | Receptura | Udziec z indyka pieczony z jabłkami 120 g | | | |
| | | 1 | Udziec z indyka b/k | | |
| | | 2 | Jablka | | |
| | | 3 | Majeranek | | |
| | | 4 | Sól | | |
| | | 5 | Olej | | |
| 73 | Receptura | Wieprzowina z zapiecka 50 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Wieprzowina z zapiecka (GLU) | | |
| 74 | Receptura | Zacierka na mleku 350 ml (MLE, GLU, JAJ) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Zacierka (GLU, JAJ) | | |
| | | 3 | Cukier | | |
| | | 4 | Sól | | |
| 75 | 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 2023-12-21 do dnia 2023-12-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|-------------------------------------|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 76 | Receptura | Zupa brokułowa 400 ml (MLE, GLU, SEL) | | | |
| | | 1 | Ziemniaki | | |
| | | 2 | Brokuły mrożone | | |
| | | 3 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 4 | Śmietana 18% t. (MLE) | | |
| | | 5 | Ćwiartka z kurczaka | | |
| | | 6 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 7 | Sól | | |
| | | 8 | Kucharek smak natury | | |
| | | 9 | Natka pietruszki | | |
| 77 | Receptura | Zupa brukselkowa 400 ml (MLE, SEL) | | | |
| | | 1 | Ziemniaki | | |
| | | 2 | Brukselka | | |
| | | 3 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 4 | Śmietana 18% t. (MLE) | | |
| | | 5 | Ćwiartka z kurczaka | | |
| | | 6 | Sól | | |
| | | 7 | Natka pietruszki | | |
| | | 8 | Kucharek smak natury | | |
| 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 kalafiorowa z łazankami 400 ml (MLE, GLU, JAJ, SEL) | | | |
| | | 1 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 2 | Kalafior | | |
| | | 3 | Śmietana 18% t. (MLE) | | |
| | | 4 | Makaron łazanki (GLU, JAJ) | | |
| | | 5 | Ćwiartka z kurczaka | | |
| | | 6 | Sól | | |
| | | 7 | Kucharek smak natury | | |
| | | 8 | Natka pietruszki | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-21 do dnia 2023-12-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | Składniki | |
|----|-----------|---|---------------------------------|--------|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja |
| | | Składniki | | |
| 80 | 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 | |
| 81 | 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 | |
| 82 | Receptura | Zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (MLE, GLU, SEL) | | |
| | | 1 | Makaron świderki (GLU) | |
| | | 2 | Koncentrat pomidorowy | |
| | | 3 | Włoszczyzna (SEL) | |
| | | 4 | Śmietana 18% t. (MLE) | |
| | | 5 | Ćwiartka z kurczaka | |
| | | 6 | Cukier | |
| | | 7 | Kucharek smak natury | |
| | | 8 | Natka pietruszki | |
| | | 9 | Sól | |
| | | 10 | Cząber | |
| | | 11 | lubczyk | |
| 83 | Receptura | Zupa pomidorowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) | | |
| | | 1 | Koncentrat pomidorowy | |
| | | 2 | Włoszczyzna (SEL) | |
| | | 3 | Śmietana 18% t. (MLE) | |
| | | 4 | Ryż | |
| | | 5 | Ćwiartka z kurczaka | |
| | | 6 | Natka pietruszki | |
| | | 7 | Sól | |
| | | 8 | Przyprawa do mięsa | |
| | | 9 | lubczyk | |
| | | 10 | Cząber | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-21 do dnia 2023-12-31 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | Składniki | |
|----|-----------|---|---------------------------------|--------|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja |
| | | | Składniki | |
| 84 | 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 | |