

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-11 do dnia 2024-01-20 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | Składniki | | |
|----|-----------|--|---|--------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | Składniki | | | |
| 1 | Receptura | Bitka z kurczaka z serem żółtym i pieczarką 70 g (MLE, GLU, SEL) | | | |
| | | 1 | Filet z kurczaka | | |
| | | 2 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 3 | Ser żółty wiórki 22,90% tł. (MLE) | | |
| | | 4 | Pieczarki mrożone | | |
| | | 5 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 6 | Sól | | |
| | | 7 | Olej | | |
| | | 8 | Przyprawa do mięsa | | |
| 2 | 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 | | |
| 3 | Receptura | Chleb pszenny 100 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Chleb barowy 600g (GLU) | | |
| 4 | Receptura | Chleb razowy 50 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Chleb razowy (GLU) | | |
| 5 | Receptura | Dżem szt 1 szt | | | |
| | | 1 | Dżem porcjowany | | |
| 6 | Receptura | Filet z indyka pieczony 80 g | | | |
| | | 1 | Filet z indyka | | |
| 7 | Receptura | Gnocci z masłem roślinnym i posypane płatkami drożdżowymi 300 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Kluski gnocchi (GLU) | | |
| | | 2 | Płatki drożdżowe nieaktywne | | |
| | | 3 | Masło roślinne 80% tł. | | |
| | | 4 | Sól | | |
| 8 | 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 | | |
| 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 | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-11 do dnia 2024-01-20 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|--|---|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 11 | Receptura | Kakao 250 g (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Cukier | | |
| | | 3 | Kakao (GLU) | | |
| 12 | Receptura | Kasza bulgur 140 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Kasza bulgur (GLU) | | |
| | | 2 | Margaryna 80% tł. | | |
| | | 3 | Sól | | |
| 13 | Receptura | Kasza jaglana na mleku 350 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Kasza jaglana | | |
| 14 | Receptura | Kasza manna na mleku 350 ml (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Kasza manna (GLU) | | |
| 15 | Receptura | Kawa mleczna 250 g (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Cukier | | |
| | | 3 | Kawa inka (GLU) | | |
| 16 | Receptura | Kompot owocowy 250 ml | | | |
| | | 1 | Mieszanka kompotowa | | |
| | | 2 | Cukier | | |
| | | 3 | Aronia mrożona | | |
| | | 4 | Czerwona porzeczka mrożona | | |
| 17 | Receptura | Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 120 g (GLU, JAJ) | | | |
| | | 1 | Łopatka wieprzowa | | |
| | | 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 | | |
| 18 | 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) | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-11 do dnia 2024-01-20 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|--|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | Składniki | | | |
| 19 | Receptura | Krem z dyni 400 ml (SEL) | | | |
| | | 1 | Dynia mrożona | | |
| | | 2 | Ziemniaki | | |
| | | 3 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 4 | Pulpa mango | | |
| | | 5 | Pestki słonecznika | | |
| | | 6 | Sok pomarańczowy | | |
| | | 7 | Sól | | |
| | | 8 | Curry | | |
| | | 9 | Kucharek smak natury | | |
| | | 10 | Czosnek świeży | | |
| | | 11 | Imbir mielony | | |
| 20 | Receptura | Łopatka z pietruszką 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Łopatka z pietruszką (GLU) | | |
| 21 | Receptura | Makaron pene 140 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Makaron pene (GLU) | | |
| | | 2 | Olej | | |
| | | 3 | Sól | | |
| 22 | Receptura | Masło 10 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Masło 83% tł. (MLE) | | |
| 23 | 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) | | |
| 24 | Receptura | Naleśniki z serem II 2 szt (MLE, GLU, JAJ) | | | |
| | | 1 | Naleśniki z serem (MLE, GLU, JAJ) | | |
| 25 | Receptura | Ogórek 30 g | | | |
| | | 1 | Ogórek zielony | | |
| 26 | Receptura | Ogórek kiszony 30 g | | | |
| | | 1 | Ogórek kiszony | | |
| 27 | Receptura | Pałki z kurczaka pieczone 2 szt | | | |
| | | 1 | Pałki z kurczaka | | |
| | | 2 | Sól | | |
| 28 | Receptura | Papryka 30 g | | | |
| | | 1 | Papryka | | |
| 29 | Receptura | Pasta drobiowo warzywna 100 g (SEL) | | | |
| | | 1 | Udziec z kurczaka b/k, b/s | | |
| | | 2 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 3 | Natka pietruszki | | |
| | | 4 | Olej | | |
| | | 5 | Pieprz cytrynowy | | |
| | | 6 | Papryka wędzona | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-11 do dnia 2024-01-20 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|--|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 30 | Receptura | Pasta jajeczna z tuńczykiem 80 g (JAJ, RYB) | | | |
| | | 1 | Tuńczyk (RYB) | | |
| | | 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 z fasoli czerwonej 80 g | | | |
| | | 1 | Fasola czerwona konserwowa | | |
| | | 2 | Papryka mrożona | | |
| | | 3 | Ziemniaki | | |
| | | 4 | Olej | | |
| | | 5 | Koncentrat pomidorowy | | |
| | | 6 | Natka pietruszki | | |
| | | 7 | Papryka | | |
| | | 8 | Czosnek granulowany | | |
| | | 9 | Sól | | |
| | | 10 | Kmin rzymski | | |
| | | 11 | Szczypiorek | | |
| | | 12 | Pieprz czarny mielony | | |
| 33 | Receptura | Pierogi z mięsem II 220 g (GLU, JAJ, MWP) | | | |
| | | 1 | Pierogi z mięsem (GLU, JAJ, MWP) | | |
| | | 2 | Cebula | | |
| | | 3 | Sól | | |
| | | 4 | Stonina | | |
| 34 | Receptura | Pierś z kurnej półki 50 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Pierś z kurnej półki Cedrob I (GLU) | | |
| 35 | Receptura | Płatki owsiane na mleku 350 ml (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Płatki owsiane (GLU) | | |
| 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 | Sałata 10 g | | | |
| | | 1 | Sałata | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-11 do dnia 2024-01-20 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|--|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 40 | Receptura | Salatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g (MLE, GLU, JAJ) | | | |
| | | 1 | Kalafior | | |
| | | 2 | Kukurydza konserwowa | | |
| | | 3 | Szynka konserwowa (GLU) | | |
| | | 4 | Ser żółty wiórki 22,90% tł. (MLE) | | |
| | | 5 | Majonez (JAJ) | | |
| | | 6 | Koper | | |
| | | 7 | Sól | | |
| 41 | Receptura | Schab na kartki 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Schab na kartki (GLU) | | |
| 42 | Receptura | Serek homogenizowany waniliowy 80 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Serek waniliowy President (MLE) | | |
| 43 | Receptura | Serek homogenizowany z koperkiem 80 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Ser cukierniczy president 11% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Koper | | |
| 44 | Receptura | Serek wiejski z koperkiem 80 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Serek wiejski 5% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Koper | | |
| 45 | Receptura | Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Jogurt naturalny 2%tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Truskawki mrożone | | |
| 46 | Receptura | Sos pietruszkowy 60 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Pietruszka | | |
| | | 2 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 3 | Olej | | |
| | | 4 | Liść laurowy | | |
| | | 5 | Ziele angielskie | | |
| | | 6 | Pieprz ziołowy | | |
| | | 7 | Sól | | |
| 47 | Receptura | Sos szpinakowo śmietanowy 60 g (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 | Szpinak mrożony | | |
| | | 2 | Śmietana 18% tł. (MLE) | | |
| | | 3 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 4 | Olej | | |
| | | 5 | Liść laurowy | | |
| | | 6 | Ziele angielskie | | |
| | | 7 | Pieprz ziołowy | | |
| | | 8 | Sól | | |
| 48 | Receptura | Sos ziołowy 60 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 2 | Olej | | |
| | | 3 | Zioła prowansalskie | | |
| | | 4 | Liść laurowy | | |
| | | 5 | Ziele angielskie | | |
| | | 6 | Pieprz ziołowy | | |
| | | 7 | Sól | | |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-11
do dnia 2024-01-20 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety**

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|--|---------------------------------------|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | Składniki | | | |
| 49 | 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 | | |
| 50 | Receptura | Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g (JAJ) | | | |
| | | 1 | Kapusta czerwona | | |
| | | 2 | Jabłka | | |
| | | 3 | Majonez (JAJ) | | |
| | | 4 | Cebula | | |
| | | 5 | Olej | | |
| | | 6 | Cukier | | |
| | | 7 | Sól | | |
| 51 | Receptura | Surówka z kapusty kiszzonej 100 g | | | |
| | | 1 | Kapusta kiszona | | |
| | | 2 | Marchewka | | |
| | | 3 | Jabłka | | |
| | | 4 | Olej | | |
| | | 5 | Cukier | | |
| | | 6 | Sól | | |
| 52 | Receptura | Surówka z kapusty pekińskiej 100 g (JAJ) | | | |
| | | 1 | Kapusta pekińska | | |
| | | 2 | Papryka | | |
| | | 3 | Ogórek zielony | | |
| | | 4 | Marchewka | | |
| | | 5 | Jabłka | | |
| | | 6 | Majonez (JAJ) | | |
| | | 7 | Cukier | | |
| | | 8 | Sól | | |
| 53 | Receptura | Surówka z marchwi i jabłka 100 g | | | |
| | | 1 | Marchewka | | |
| | | 2 | Jabłka | | |
| | | 3 | Olej | | |
| | | 4 | Cukier | | |
| | | 5 | Sól | | |
| | | 6 | Kwasek cytrynowy | | |
| 54 | Receptura | Surówka z marchwi z chrzanem 100 g | | | |
| | | 1 | Marchewka | | |
| | | 2 | Jabłka | | |
| | | 3 | Chrzan | | |
| | | 4 | Cukier | | |
| | | 5 | Sól | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-11 do dnia 2024-01-20 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|---|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | Składniki | | | |
| 55 | Receptura | Surówka z ogórka kiszzonego 100 g | | | |
| | | 1 | Ogórek kiszony | | |
| | | 2 | Jabłka | | |
| | | 3 | Cebula | | |
| | | 4 | Olej | | |
| | | 5 | Cukier | | |
| 56 | Receptura | Surówka z selera (z majonezem) 100 g (JAJ, SEL) | | | |
| | | 1 | Seler (SEL) | | |
| | | 2 | Jabłka | | |
| | | 3 | Kukurydza konserwowa | | |
| | | 4 | Brzoskwinie konserwowe | | |
| | | 5 | Majonez (JAJ) | | |
| | | 6 | Cukier | | |
| | | 7 | Sól | | |
| 57 | Receptura | Szynka bankietowa 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Szynka bankietowa Animex Mazury (GLU) | | |
| 58 | Receptura | Szynka od szwagra 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Szynka od szwagra Krakus I (GLU) | | |
| 59 | Receptura | Szynka tostowa z kurcząt 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Szynka tostowa z kurcząt Drobimex (GLU) | | |
| 60 | Receptura | Szynka z indyka 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Szynka z indyka Lukullus I (GLU) | | |
| 61 | Receptura | Twarożek z oliwkami 80 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Twaróg 4% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Oliwki krojone | | |
| | | 3 | Natka pietruszki | | |
| | | 4 | Sól | | |
| | | 5 | Pieprz czarny mielony | | |
| 62 | Receptura | Twarożek z truskawkami 150 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Twaróg 4% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Truskawki mrożone | | |
| | | 3 | Cukier | | |
| | | 4 | Cukier waniliowy | | |
| 63 | Receptura | Wieprzowina po toskańsku 100 g (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 | Łopatka 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 2024-01-11 do dnia 2024-01-20 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | Składniki | | |
|----|-----------|---|------------|--------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | Składniki | | |
| 64 | Receptura | Zacierka na mleku 350 ml (MLE, GLU, JAJ) | | | |
| | | 1 Mleko 3,2% tł. (MLE) | | | |
| | | 2 Zacierka (GLU, JAJ) | | | |
| | | 3 Cukier | | | |
| | | 4 Sól | | | |
| 65 | Receptura | Ziemniaki 60 g | | | |
| | | 1 Ziemniaki obierane | | | |
| | | 2 Ziemniaki | | | |
| | | 3 Masło roślinne 80% tł. | | | |
| | | 4 Sól | | | |
| | | 5 Koper | | | |
| 66 | 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 | | | |
| 67 | 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 | | | |
| 68 | Receptura | Zupa minestrone z łazankami 400 ml (GLU, JAJ, SEL) | | | |
| | | 1 Ziemniaki | | | |
| | | 2 Włoszczyzna (SEL) | | | |
| | | 3 Makaron łazanki (GLU, JAJ) | | | |
| | | 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% tł. | | | |
| | | 13 Natka pietruszki | | | |
| | | 14 Liść laurowy | | | |
| | | 15 Sól | | | |
| | | 16 Czosnek świeży | | | |
| | | 17 Pieprz czarny mielony | | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-11 do dnia 2024-01-20 dla diety: IMID Podstawowa 1A Kobiety

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | Składniki | |
|----|-----------|--|------------|--------|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja |
| 69 | Receptura | Zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (MLE, GLU, SEL) | | |
| | | 1 Makaron świderki (GLU) | | |
| | | 2 Koncentrat pomidorowy | | |
| | | 3 Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 4 Śmietana 18% tł. (MLE) | | |
| | | 5 Ćwiartka z kurczaka | | |
| | | 6 Cukier | | |
| | | 7 Kucharek smak natury | | |
| | | 8 Natka pietruszki | | |
| | | 9 Sól | | |
| | | 10 Cząber | | |
| | | 11 lubczyk | | |
| 70 | Receptura | Zupa pomidorowa z ryżem 400 ml (MLE, SEL) | | |
| | | 1 Koncentrat pomidorowy | | |
| | | 2 Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 3 Śmietana 18% tł. (MLE) | | |
| | | 4 Ryż | | |
| | | 5 Ćwiartka z kurczaka | | |
| | | 6 Natka pietruszki | | |
| | | 7 Sól | | |
| | | 8 Przyprawa do mięsa | | |
| | | 9 lubczyk | | |
| | | 10 Cząber | | |
| 71 | 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 | | |
| 72 | 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 | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-11 do dnia 2024-01-20 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 zalewajka grzybowa 300 ml (MLE, GLU, MWP, SEL) | | | |
| | | 1 | Ziemniaki | | |
| | | 2 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 3 | Śmietana 18% t. (MLE) | | |
| | | 4 | Kielbasa podwawelska (GLU) | | |
| | | 5 | Żurek (GLU) | | |
| | | 6 | Grzyby mrożone | | |
| | | 7 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 8 | Chrzan | | |
| | | 9 | Boczek wędzony (MWP) | | |
| | | 10 | Sól | | |
| | | 11 | Kwasek cytrynowy | | |
| | | 12 | Majeranek | | |
| | | 13 | Kucharek smak natury | | |
| 74 | Receptura | Żurek z ziemniakami 300 ml (MLE, GLU, MWP, SEL) | | | |
| | | 1 | Ziemniaki | | |
| | | 2 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 3 | Śmietana 18% t. (MLE) | | |
| | | 4 | Żurek (GLU) | | |
| | | 5 | Kielbasa podwawelska (GLU) | | |
| | | 6 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 7 | Chrzan | | |
| | | 8 | Boczek wędzony (MWP) | | |
| | | 9 | Sól | | |
| | | 10 | Kwasek cytrynowy | | |
| | | 11 | Majeranek | | |
| | | 12 | Kucharek smak natury | | |