

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-01-11 do dnia 2024-01-20 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	Bitka z kurczaka z serem żółtym i pieczarką 70 g (<i>MLE, GLU, SEL</i>)			
		1	Filet z kurczaka		
		2	Włoszczyzna (<i>SEL</i>)		
		3	Ser żółty wiórki 22,90% tł. (<i>MLE</i>)		
		4	Pieczarki mrożone		
		5	Mąka pszenna (<i>GLU</i>)		
		6	Sól		
		7	Olej		
		8	Przyprawa do mięsa		
3	Receptura	Buraczki 120 g (<i>GLU, SEL</i>)			
		1	Buraki		
		2	Mąka pszenna (<i>GLU</i>)		
		3	Barszcz czerwony koncentrat (<i>GLU, SEL</i>)		
		4	Masło roślinne 80% tł.		
		5	Cukier		
		6	Sól		
		7	Kwasek cytrynowy		
4	Receptura	Chleb pszenno-żytni 50 g (<i>GLU</i>)			
		1	Chleb barowy 600g (<i>GLU</i>)		
5	Receptura	Chleb pszenny 100 g (<i>GLU</i>)			
		1	Chleb barowy 600g (<i>GLU</i>)		
6	Receptura	Chleb razowy 50 g (<i>GLU</i>)			
		1	Chleb razowy (<i>GLU</i>)		
7	Receptura	Dżem szt 1 szt			
		1	Dżem porcjowany		
8	Receptura	Filet z indyka pieczony 80 g			
		1	Filet z indyka		
9	Receptura	Gnocci z masłem roślinnym i posypane płatkami drożdżowymi 300 g (<i>GLU</i>)			
		1	Kluski gnocchi (<i>GLU</i>)		
		2	Płatki drożdżowe nieaktywne		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Sól		
10	Receptura	Gulasz wieprzowy 180 g (<i>GLU, SEL</i>)			
		1	Łopatka wieprzowa		
		2	Pieczarki mrożone		
		3	Papryka mrożona		
		4	Włoszczyzna (<i>SEL</i>)		
		5	Mąka pszenna (<i>GLU</i>)		
		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		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Asortyment	Składniki	
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 jaglana na mleku 350 g (MLE)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Kasza jaglana		
19	Receptura	Kasza manna na mleku 350 ml (MLE, GLU)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Kasza manna (GLU)		
20	Receptura	Kawa mleczna 250 g (MLE, GLU)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Cukier		
		3	Kawa inka (GLU)		
21	Receptura	Kefir 1 szt (MLE)			
		1	Kefir szt. 2% tł. (MLE)		
22	Receptura	Kiwi 1 szt			
		1	Kiwi		
23	Receptura	Kompot owocowy 250 ml			
		1	Mieszanka kompotowa		
		2	Cukier		
		3	Aronia mrożona		
		4	Czerwona porzeczka mrożona		
24	Receptura	Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 120 g (GLU, JAJ)			
		1	Łopatką wieprzowa		
		2	Bułka specjalna krojona 300g (GLU)		
		3	Bułka tarta (GLU)		
		4	Olej		
		5	Cebula		
		6	Sól		
		7	Oregano		
		8	Ziela prowansalskie		
		9	Majeranek		
		10	Jaja (JAJ)		
11	Pieprz czarny mielony				

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
25	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)		
26	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		
27	Receptura	Łopatka z pietruszką 40 g (GLU)			
		1	Łopatka z pietruszką (GLU)		
28	Receptura	Makaron pene 140 g (GLU)			
		1	Makaron pene (GLU)		
		2	Olej		
		3	Sól		
29	Receptura	Mandarynka 2 szt			
		1	Mandarynka		
30	Receptura	Masło 10 g (MLE)			
		1	Masło 83% tł. (MLE)		
31	Receptura	Mini muffiny 2 szt			
		1	Mini muffiny		
32	Receptura	Mini pączki z nadzieniem owoce leśne 2 szt			
		1	Mini pączki z nadzieniem owoce leśne		
33	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)		
34	Receptura	Naleśniki z serem II 2 szt (MLE, GLU, JAJ)			
		1	Naleśniki z serem (MLE, GLU, JAJ)		
35	Receptura	Ogórek 30 g			
		1	Ogórek zielony		
36	Receptura	Ogórek kiszony 30 g			
		1	Ogórek kiszony		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
37	Receptura	Palki z kurczaka pieczone 2 szt			
		1	Palki z kurczaka		
		2	Sól		
38	Receptura	Papryka 30 g			
		1	Papryka		
39	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		
40	Receptura	Pasta jajeczna z tuńczykiem 80 g (JAJ, RYB)			
		1	Tuńczyk (RYB)		
		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 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		
43	Receptura	Pierogi z mięsem II 220 g (GLU, JAJ, MWP)			
		1	Pierogi z mięsem (GLU, JAJ, MWP)		
		2	Cebula		
		3	Sól		
		4	Stonina		
44	Receptura	Pierś z kurnej półki 50 g (GLU)			
		1	Pierś z kurnej półki Cedrob I (GLU)		
45	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 2024-01-11 do dnia 2024-01-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
46	Receptura	Pomarańcza 1 szt			
		1	Pomarańcza		
47	Receptura	Pomidor 30 g			
		1	Pomidor		
48	Receptura	Pызdra schabowa 40 g (GLU)			
		1	Pызdra schabowa (GLU)		
49	Receptura	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 1 szt			
		1	Rogalik z nadzieniem śliwkowym		
50	Receptura	Rogalik z serem i szpinakiem 1 szt			
		1	Rogalik z serem i szpinakiem		
51	Receptura	Rogaliki mini 50 g (MLE, GLU, JAJ)			
		1	Rogaliki mini (MLE, GLU, JAJ)		
52	Receptura	Salata 10 g			
		1	Salata		
53	Receptura	Salatka kalafirowa 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		
54	Receptura	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g			
		1	Mix owoców tropikalnych z sokiem z marakui		
55	Receptura	Schab na kartki 40 g (GLU)			
		1	Schab na kartki (GLU)		
56	Receptura	Serek homogenizowany szt. 1 szt (MLE)			
		1	Serek homogenizowany szt. (MLE)		
57	Receptura	Serek homogenizowany waniliowy 80 g (MLE)			
		1	Serek waniliowy President (MLE)		
58	Receptura	Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g (MLE)			
		1	Jogurt naturalny 2%tł. (MLE)		
		2	Truskawki mrożone		
59	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		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
60	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 ziółowy		
		8 Sól		
61	Receptura	Sos ziółowy 60 g (GLU)		
		1 Mąka pszenna (GLU)		
		2 Olej		
		3 Ziola prowansalskie		
		4 Liść laurowy		
		5 Ziele angielskie		
		6 Pieprz ziółowy		
		7 Sól		
62	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		
63	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		
64	Receptura	Surówka z kapusty kiszonej 100 g		
		1 Kapusta kiszona		
		2 Marchewka		
		3 Jabłka		
		4 Olej		
		5 Cukier		
		6 Sól		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
65	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		
66	Receptura	Surówka z marchwi i jabłka 100 g			
		1	Marchewka		
		2	Jabłka		
		3	Olej		
		4	Cukier		
		5	Sól		
		6	Kwasek cytrynowy		
67	Receptura	Surówka z marchwi i chrzanem 100 g			
		1	Marchewka		
		2	Jabłka		
		3	Chrzan		
		4	Cukier		
		5	Sól		
68	Receptura	Surówka z ogórka kiszzonego 100 g			
		1	Ogórek kiszony		
		2	Jabłka		
		3	Cebula		
		4	Olej		
		5	Cukier		
69	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		
70	Receptura	Szynka bankietowa 40 g (GLU)			
		1	Szynka bankietowa Animex Mazury (GLU)		
71	Receptura	Szynka od szwagra 40 g (GLU)			
		1	Szynka od szwagra Krakus I (GLU)		
72	Receptura	Szynka tostowa z kurcząt 40 g (GLU)			
		1	Szynka tostowa z kurcząt Drobimex (GLU)		
73	Receptura	Szynka z indyka 40 g (GLU)			
		1	Szynka z indyka Lukullus I (GLU)		
74	Receptura	Twaróg z truskawkami 150 g (MLE)			
		1	Twaróg 4% tł. (MLE)		
		2	Truskawki mrożone		
		3	Cukier		
		4	Cukier waniliowy		

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
75	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		
76	Receptura	Zacierka na mleku 350 ml (MLE, GLU, JAJ)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Zacierka (GLU, JAJ)		
		3	Cukier		
		4	Sól		
77	Receptura	Ziemniaki 60 g			
		1	Ziemniaki obierane		
		2	Ziemniaki		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Sól		
		5	Koper		
78	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		
79	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 2024-01-11 do dnia 2024-01-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
80	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	
81	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	
82	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	

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
		Składniki		
83	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	
84	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	
85	Receptura	Zupa ziemniaczanka z natką 400 ml (GLU, SEL)		
		1	Ziemniaki	
		2	Włoszczyzna (SEL)	
		3	Marchewka kostka mrożona	
		4	Ćwiartka z kurczaka	
		5	Mąka pszenna (GLU)	
		6	Sól	
		7	Natka pietruszki	
		8	Kucharek smak natury	
86	Receptura	Żurek z ziemniakami 300 ml (MLE, GLU, MWP, SEL)		
		1	Ziemniaki	
		2	Włoszczyzna (SEL)	
		3	Śmietana 18% tł. (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	