

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 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 schabowa 70 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Schab b/k | | |
| | | 2 | Olej | | |
| | | 3 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 4 | Cebula | | |
| | | 5 | Sól | | |
| | | 6 | Przyprawa do mięsa | | |
| 3 | Receptura | Bukiet warzyw 3-skl. 120 g | | | |
| | | 1 | Mieszanka warzywna 3-skl. | | |
| | | 2 | 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 | Dżem szt 1 szt | | | |
| | | 1 | Dżem porcjowany | | |
| 9 | Receptura | Filet z indyka pieczony 80 g | | | |
| | | 1 | Filet z indyka | | |
| 10 | Receptura | Gulasz wieprzowy 180 g (GLU, SEL) | | | |
| | | 1 | Łopatką 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 | | |
| 11 | Receptura | Herbata z cukrem 250 ml | | | |
| | | 1 | Cukier | | |
| | | 2 | Herbata ekspresowa | | |
| 12 | Receptura | Jabłko 1 szt | | | |
| | | 1 | Jabłko | | |
| 13 | Receptura | Jogurt naturalny 1 szt (MLE) | | | |
| | | 1 | Jogurt naturalny 2% tł. (MLE) | | |
| 14 | Receptura | Jogurt owocowy 1 szt (MLE) | | | |
| | | 1 | Jogurt owocowy 1,6% tł. (MLE) | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|--|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 15 | Receptura | Kakao 250 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Cukier | | |
| | | 3 | Kakao | | |
| 16 | Receptura | Kapusta kiszona zasmażana 120 g (GLU, MWP) | | | |
| | | 1 | Kapusta kiszona | | |
| | | 2 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 3 | Olej | | |
| | | 4 | Cebula | | |
| | | 5 | Boczek wędzony (MWP) | | |
| | | 6 | Sól | | |
| | | 7 | Liść laurowy | | |
| | | 8 | Ziele angielskie | | |
| 17 | Receptura | Kapusta modra zasmażana z żurawiną 120 g | | | |
| | | 1 | Kapusta czerwona | | |
| | | 2 | Konfitura z żurawiny | | |
| | | 3 | Ocet winny | | |
| | | 4 | Masło roślinne 80% tł. | | |
| | | 5 | Cebula czerwona | | |
| | | 6 | Cukier | | |
| | | 7 | Mąka kukurydziana | | |
| | | 8 | Kwasek cytrynowy | | |
| | | 9 | Sól | | |
| 18 | Receptura | Kasza gryczana 140 g | | | |
| | | 1 | Kasza gryczana | | |
| | | 2 | Sól | | |
| 19 | Receptura | Kasza jaglana na mleku 350 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Kasza jaglana | | |
| 20 | Receptura | Kasza manna na mleku 350 ml (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Kasza manna (GLU) | | |
| 21 | Receptura | Kasza pęczak 220 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Kasza pęczak (GLU) | | |
| | | 2 | Sól | | |
| 22 | Receptura | Kawa mleczna 250 g (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Cukier | | |
| | | 3 | Kawa inka (GLU) | | |
| 23 | Receptura | Kefir 1 szt (MLE) | | | |
| | | 1 | Kefir szt. 2% tł. (MLE) | | |
| 24 | Receptura | Kiwi 1 szt | | | |
| | | 1 | Kiwi | | |
| 25 | Receptura | Kluski leniwe 170 g (MLE, GLU, JAJ) | | | |
| | | 1 | Kluski leniwe (MLE, GLU, JAJ) | | |
| | | 2 | Margaryna 80% tł. | | |
| | | 3 | Bułka tarta (GLU) | | |
| | | 4 | Olej | | |
| | | 5 | Sól | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|--|---|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | Składniki | | | |
| 26 | Receptura | Kompot owocowy 250 ml | | | |
| | | 1 | Mieszanka kompotowa | | |
| | | 2 | Cukier | | |
| | | 3 | Aronia mrożona | | |
| | | 4 | Czerwona porzeczka mrożona | | |
| 27 | Receptura | Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 120 g (GLU, JAJ) | | | |
| | | 1 | Łopátka wieprzowa | | |
| | | 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 | | |
| 28 | 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) | | |
| 29 | Receptura | Kotlety jajeczne 120 g (GLU, JAJ) | | | |
| | | 1 | Cebula | | |
| | | 2 | Bułka tarta (GLU) | | |
| | | 3 | Jaja (JAJ) | | |
| | | 4 | Olej | | |
| | | 5 | Natka pietruszki | | |
| | | 6 | Sól | | |
| | | 7 | Pieprz czarny mielony | | |
| 30 | 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 | | |
| 31 | Receptura | Krucze ciastka 60 g (MLE, GLU, JAJ) | | | |
| | | 1 | Krucze ciastka (MLE, GLU, JAJ) | | |
| 32 | Receptura | Łopátka z pietruszką 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Łopátka z pietruszką (GLU) | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|--|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 33 | Receptura | Makaron pene 140 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Makaron pene (GLU) | | |
| | | 2 | Olej | | |
| | | 3 | Sól | | |
| 34 | Receptura | Mandarynka 2 szt | | | |
| | | 1 | Mandarynka | | |
| 35 | Receptura | Masło 10 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Masło 83% tł. (MLE) | | |
| 36 | Receptura | Mini muffiny 2 szt | | | |
| | | 1 | Mini muffiny | | |
| 37 | Receptura | Ogórek 30 g | | | |
| | | 1 | Ogórek zielony | | |
| 38 | Receptura | Ogórek kiszony 30 g | | | |
| | | 1 | Ogórek kiszony | | |
| 39 | Receptura | Palki z kurczaka pieczone 2 szt | | | |
| | | 1 | Palki z kurczaka | | |
| | | 2 | Sól | | |
| 40 | Receptura | Papryka 30 g | | | |
| | | 1 | Papryka | | |
| 41 | Receptura | Pasta jajeczna z tuńczykiem 80 g (JAJ, RYB) | | | |
| | | 1 | Tuńczyk (RYB) | | |
| | | 2 | Majonez (JAJ) | | |
| | | 3 | Koper | | |
| | | 4 | Jaja (JAJ) | | |
| 42 | Receptura | Pasta z białej fasoli z suszonymi pomidorami 80 g | | | |
| | | 1 | Fasola biała konserwowa | | |
| | | 2 | Suszone pomidory | | |
| | | 3 | Czosnek świeży | | |
| | | 4 | Majeranek | | |
| | | 5 | lubczyk | | |
| | | 6 | Sól | | |
| | | 7 | Pieprz czarny mielony | | |
| 43 | Receptura | Pasta z soczewicy czerwonej 80 g | | | |
| | | 1 | Soczewica | | |
| | | 2 | Marchewka kostka mrożona | | |
| | | 3 | Cebula | | |
| | | 4 | Koncentrat pomidorowy | | |
| | | 5 | Natka pietruszki | | |
| | | 6 | Olej | | |
| | | 7 | Czosnek granulowany | | |
| | | 8 | Papryka mielona | | |
| | | 9 | Kmin rzymski | | |
| 44 | Receptura | Pierś z kurnej półki 50 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Pierś z kurnej półki Cedrob I (GLU) | | |
| 45 | Receptura | Płatki jęczmienne na mleku 350 g (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Płatki jęczmienne (GLU) | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | Składniki | | |
|----|-----------|---|----------------------------------|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 46 | Receptura | Płatki owsiane na mleku 350 ml (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Płatki owsiane (GLU) | | |
| 47 | Receptura | Pomarańcza 1 szt | | | |
| | | 1 | Pomarańcza | | |
| 48 | Receptura | Pomidor 30 g | | | |
| | | 1 | Pomidor | | |
| 49 | Receptura | Pyzdra schabowa 40 g | | | |
| | | 1 | Pyzdra schabowa | | |
| 50 | Receptura | Pyzdra szynkowa 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Pyzdra szynkowa (GLU) | | |
| 51 | Receptura | Rogalik z nadzieniem śliwkowym 1 szt | | | |
| | | 1 | Rogalik z nadzieniem śliwkowym | | |
| 52 | Receptura | Rogalik z serem i szpinakiem 1 szt | | | |
| | | 1 | Rogalik z serem i szpinakiem | | |
| 53 | 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 | | | | |
| 54 | Receptura | Ryż na mleku 350 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Ryż | | |
| | | 3 | Cukier | | |
| | | 4 | Sól | | |
| 55 | Receptura | Sałata 10 g | | | |
| | | 1 | Sałata | | |
| 56 | Receptura | Sałatka jarzynowa II 100 g (JAJ, SEL) | | | |
| | | 1 | Sałatka jarzynowa (SEL) | | |
| | | 2 | Ogórek kiszony | | |
| | | 3 | Jabłka | | |
| | | 4 | Majonez (JAJ) | | |
| | | 5 | Jaja (JAJ) | | |
| | | 6 | Sól | | |
| 57 | Receptura | Sałatka z buraka 100 g | | | |
| | | 1 | Buraki | | |
| | | 2 | Jabłka | | |
| | | 3 | Cebula | | |
| | | 4 | Cukier | | |
| | | 5 | Kwasek cytrynowy | | |
| | | 6 | Sól | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|--|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 58 | Receptura | Schab na kartki 40 g | | | |
| | | 1 | Schab na kartki | | |
| 59 | Receptura | Ser żółty 40 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Ser żółty 22,90% tł. (MLE) | | |
| 60 | Receptura | Serek homogenizowany szt. 1 szt (MLE) | | | |
| | | 1 | Serek homogenizowany szt. (MLE) | | |
| 61 | Receptura | Sos chrzanowy 60 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 2 | Chrzan | | |
| | | 3 | Masło roślinne 80% tł. | | |
| | | 4 | Koper | | |
| | | 5 | Sól | | |
| 62 | Receptura | Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Jogurt naturalny 2%tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Truskawki mrożone | | |
| 63 | Receptura | Sos pieczarkowy 60 g (MLE, GLU) | | | |
| | | 1 | Pieczarki mrożone | | |
| | | 2 | Mąka pszenna (GLU) | | |
| | | 3 | Śmietana 18% tł. (MLE) | | |
| | | 4 | Masło roślinne 80% tł. | | |
| | | 5 | Liść laurowy | | |
| | | 6 | Ziele angielskie | | |
| | | 7 | Pieprz ziółowy | | |
| | | 8 | Tymianek | | |
| | | 9 | Natka pietruszki | | |
| | | 10 | Sól | | |
| 64 | 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 | | |
| 65 | 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 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|--|--|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | Składniki | | | |
| 66 | 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 | | |
| 67 | Receptura | Surówka z kapusty pekińskiej z porem i mandarynkami 100 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Kapusta pekińska | | |
| | | 2 | Mandarynka w puszcze | | |
| | | 3 | Marchewka | | |
| | | 4 | Por | | |
| | | 5 | Jogurt naturalny 2%tł. (MLE) | | |
| | | 6 | Cukier | | |
| | | 7 | Sól | | |
| | | 8 | Oceł winny | | |
| 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 na kartki Nikpol 40 g | | | |
| | | 1 | Szynka na kartki Nikpol | | |
| 72 | Receptura | Szynka od szwagra 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Szynka od szwagra Krakus I (GLU) | | |
| 73 | Receptura | Szynka pieczona 100 g | | | |
| | | 1 | Szynka b/k | | |
| | | 2 | Olej | | |
| | | 3 | Sól | | |
| | | 4 | Mąka ziemniaczana | | |
| 74 | Receptura | Szynka tostowa z kurcząt 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Szynka tostowa z kurcząt Drobimex (GLU) | | |
| 75 | Receptura | Szynka z indyka 40 g (GLU) | | | |
| | | 1 | Szynka z indyka Lukullus I (GLU) | | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | | Składniki | |
|----|-----------|---|---------------------------------|-----------|--|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | |
| | | | | Składniki | |
| 76 | Receptura | Twarożek 80 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Twaróg 4% tł. (MLE) | | |
| 77 | Receptura | Twarożek ze szczypiorkiem 80 g (MLE) | | | |
| | | 1 | Twaróg 4% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Szczypiorek | | |
| 78 | Receptura | Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g | | | |
| | | 1 | Udziec z kurczaka z/k | | |
| | | 2 | Olej | | |
| | | 3 | Przyprawa do kurczaka | | |
| | | 4 | Sól | | |
| 79 | Receptura | Zacierka na mleku 350 ml (MLE, GLU, JAJ) | | | |
| | | 1 | Mleko 3,2% tł. (MLE) | | |
| | | 2 | Zacierka (GLU, JAJ) | | |
| | | 3 | Cukier | | |
| | | 4 | Sól | | |
| 80 | Receptura | Ziemniaki 60 g | | | |
| | | 1 | Ziemniaki obierane | | |
| | | 2 | Ziemniaki | | |
| | | 3 | Masło roślinne 80% tł. | | |
| | | 4 | Sól | | |
| | | 5 | Koper | | |
| 81 | 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 | | |
| 82 | 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 | | |
| 83 | 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 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | Składniki | |
|----|-----------|--|-------------------------------------|--------|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja |
| 84 | 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 | |
| 85 | Receptura | Zupa ogórkowa z ryżem 400 ml (MLE, GLU, SEL) | | |
| | | 1 | Włoszczyzna (SEL) | |
| | | 2 | Ogórek kiszony | |
| | | 3 | Ryż | |
| | | 4 | Ćwiartka z kurczaka | |
| | | 5 | Śmietana 18% tł. (MLE) | |
| | | 6 | Mąka pszenna (GLU) | |
| | | 7 | Natka pietruszki | |
| | | 8 | Sól | |
| | | 9 | Kucharek smak natury | |
| | | 10 | Cukier | |
| 86 | 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 | |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-11 do dnia 2024-02-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

| Lp | Typ | Nazwa dania/asortymentu | Składniki | | |
|----|-----------|--|---------------------------------|--------|-----------|
| | | Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) | | | |
| | | Lp | Asortyment | Porcja | Składniki |
| 87 | Receptura | Zupa ryżanka z natką pietruszki 400 ml (SEL) | | | |
| | | 1 | Włoszczyzna (SEL) | | |
| | | 2 | Ryż | | |
| | | 3 | Marchewka kostka mrożona | | |
| | | 4 | Pomidory pelati | | |
| | | 5 | Ćwiartka z kurczaka | | |
| | | 6 | Sól | | |
| | | 7 | Przyprawa do mięsa | | |
| | | 8 | Natka pietruszki | | |
| 88 | 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 | | |