

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-03-01 do dnia 2024-03-10 dla diety: IMID
Podstawowa Dzieci 1B**

| Nazwa dania/asortymentu | | Składniki |
|-------------------------|---|--|
| | | Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) |
| Lp | Asortyment | Składniki |
| 1 | Banan 1 szt | |
| | 1 Banan | |
| 2 | Barszcz ukraiński 400 ml (MLE, GLU, SEL) | |
| | 1 Ziemniaki | |
| | 2 Buraki | |
| | 3 Włoszczyzna(SEL) | |
| | 4 Ćwiartka z kurczaka | |
| | 5 Kapusta biała | |
| | 6 Fasola biała | |
| | 7 Barszcz czerwony koncentrat(GLU, SEL) | |
| | 8 Śmietana 18% tł.(MLE) | |
| | 9 Cukier | |
| | 10 Sól | |
| | 11 Natka pietruszki | |
| | 12 Kucharek smak natury | |
| 3 | 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 | Chleb pszenno-żytni 50 g (GLU) | |
| | 1 Chleb barowy 600g(GLU) | |
| 5 | Chleb pszenny 100 g (GLU) | |
| | 1 Chleb barowy 600g(GLU) | |
| 6 | Chleb razowy 50 g (GLU) | |
| | 1 Chleb razowy(GLU) | |
| 7 | Dorsz panierowany 120 g (GLU, JAJ, RYB) | |
| | 1 Dorsz(RYB) | |
| | 2 Olej | |
| | 3 Bułka tarta(GLU) | |
| | 4 Mąka pszenna(GLU) | |
| | 5 Sól | |
| | 6 Jaja(JAJ) | |
| 8 | Drożdżówka z serem 1 szt | |
| | 1 Drożdżówka z serem | |
| 9 | Dżem szt 1 szt | |
| | 1 Dżem porcjowany | |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-03-01 do dnia 2024-03-10 dla diety: IMID
Podstawowa Dzieci 1B**

| | | |
|----|---|------------------------------|
| 10 | Gołąbek po hiszpańsku drobiowy 120 g (JAJ, SEL) | |
| | 1 | Udziec z kurczaka b/k, b/s |
| | 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) |
| 11 | 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 |
| 12 | Herbata z cukrem 250 ml | |
| | 1 | Cukier |
| | 2 | Herbata ekspresowa |
| 13 | Jabłko 1 szt | |
| | 1 | Jabłko |
| 14 | Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt (JAJ) | |
| | 1 | Majonez(JAJ) |
| | 2 | Jaja(JAJ) |
| | 3 | Koper |
| 15 | Jogurt naturalny 1 szt (MLE) | |
| | 1 | Jogurt naturalny 2% tł.(MLE) |
| 16 | Jogurt owocowy 1 szt (MLE) | |
| | 1 | Jogurt owocowy 1,6% tł.(MLE) |
| 17 | Kakao 250 g (MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(MLE) |
| | 2 | Cukier |
| | 3 | Kakao |
| 18 | Kasza bulgur 140 g (GLU) | |
| | 1 | Kasza bulgur(GLU) |
| | 2 | Margaryna 80% tł. |
| | 3 | Sól |
| 19 | Kasza gryczana 140 g | |
| | 1 | Kasza gryczana |
| | 2 | Sól |
| 20 | Kasza jaglana na mleku 350 g (MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(MLE) |
| | 2 | Kasza jaglana |
| 21 | Kasza manna na mleku 350 ml (MLE, GLU) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(MLE) |
| | 2 | Kasza manna(GLU) |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-03-01 do dnia 2024-03-10 dla diety: IMID
Podstawowa Dzieci 1B**

| | | |
|----|--|----------------------------------|
| 22 | Kawa mleczna 250 g (MLE, GLU) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(MLE) |
| | 2 | Cukier |
| | 3 | Kawa inka(GLU) |
| 23 | Kefir 1 szt (MLE) | |
| | 1 | Kefir szt. 2% tł.(MLE) |
| 24 | Kisiel 200 ml | |
| | 1 | Kisiel |
| | 2 | Cukier |
| 25 | Kiwi 1 szt | |
| | 1 | Kiwi |
| 26 | Kompot owocowy 250 ml | |
| | 1 | Mieszanka kompotowa |
| | 2 | Cukier |
| | 3 | Aronia mrożona |
| | 4 | Czerwona porzeczka mrożona |
| 27 | Krucze ciastka 60 g (MLE, GLU, JAJ) | |
| | 1 | Krucze ciastka(MLE, GLU, JAJ) |
| 28 | Łopatka z pietruszką 40 g (GLU) | |
| | 1 | Łopatka z pietruszką(GLU) |
| 29 | Makaron pene 140 g (GLU) | |
| | 1 | Makaron pene(GLU) |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Sól |
| 30 | Mandarynka 2 szt | |
| | 1 | Mandarynka |
| 31 | Marchewka z groszkiem 120 g (GLU) | |
| | 1 | Marchewka z groszkiem |
| | 2 | Mąka pszenna(GLU) |
| | 3 | Masło roślinne 80% tł. |
| | 4 | Sól |
| 32 | Masło 10 g (MLE) | |
| | 1 | Masło 83% tł.(MLE) |
| 33 | Medalion wieprzowy z cebulką i pieczarkami 120 g (GLU, JAJ) | |
| | 1 | Schab b/k |
| | 2 | Mąka pszenna(GLU) |
| | 3 | Cebula |
| | 4 | Pieczarka świeża |
| | 5 | Olej |
| | 6 | Sól |
| | 7 | Jaja(JAJ) |
| 34 | Mini ciastko mix 1 szt | |
| | 1 | Mini ciastko mix |
| 35 | Naleśniki z serem II 2 szt (MLE, GLU, JAJ) | |
| | 1 | Naleśniki z serem(MLE, GLU, JAJ) |
| 36 | Ogórek 30 g | |
| | 1 | Ogórek zielony |
| 37 | Ogórek kiszony 30 g | |
| | 1 | Ogórek kiszony |
| 38 | Pałki z kurczaka pieczone 2 szt | |
| | 1 | Pałki z kurczaka |
| | 2 | Sól |
| 39 | Papryka 30 g | |
| | 1 | Papryka |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-03-01 do dnia 2024-03-10 dla diety: IMID
Podstawowa Dzieci 1B**

| | | |
|----|---|------------------------------------|
| 40 | Pasta twarogowa z warzywami 130 g (MLE, SEL) | |
| | 1 | Twaróg 4% t.(MLE) |
| | 2 | Włoszczyzna(SEL) |
| | 3 | Pomidor |
| | 4 | Koper |
| | 5 | Sól |
| | 6 | Pieprz cytrynow |
| | 7 | Natka pietruszki |
| 41 | Pasta twarogowo-tuńczykowa z koperkiem 80 g (MLE, JAJ, RYB) | |
| | 1 | Twaróg 4% t.(MLE) |
| | 2 | Tuńczyk(RYB) |
| | 3 | Ogórek kiszony |
| | 4 | Papryka |
| | 5 | Śmietana 18% t.(MLE) |
| | 6 | Majonez(JAJ) |
| | 7 | Koper |
| | 8 | Jaja(JAJ) |
| 42 | 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 |
| 43 | Pieczeń rzymska 120 g (GLU, JAJ) | |
| | 1 | Łopatka wieprzowa |
| | 2 | Bułka specjalna krojona 300g(GLU) |
| | 3 | Olej |
| | 4 | Bułka tarta(GLU) |
| | 5 | Jaja(JAJ) |
| 44 | Pierś z kurnej półki 50 g (GLU) | |
| | 1 | Pierś z kurnej półki Cedrob I(GLU) |
| 45 | Płatki jęczmienne na mleku 350 g (MLE, GLU) | |
| | 1 | Mleko 3,2% t.(MLE) |
| | 2 | Płatki jęczmienne(GLU) |
| 46 | Płatki owsiane na mleku 350 ml (MLE, GLU) | |
| | 1 | Mleko 3,2% t.(MLE) |
| | 2 | Płatki owsiane(GLU) |
| 47 | Polędwica z piersi indyka 40 g | |
| | 1 | Polędwica z piersi indyka Łukosz |
| 48 | Pomarańcza 1 szt | |
| | 1 | Pomarańcza |
| 49 | Pomidor 30 g | |
| | 1 | Pomidor |
| 50 | Pyzdra schabowa 40 g | |
| | 1 | Pyzdra schabowa |
| 51 | Pyzdra szynkowa 40 g (GLU) | |
| | 1 | Pyzdra szynkowa(GLU) |
| 52 | Rogalik z serem i szpinakiem 1 szt | |
| | 1 | Rogalik z serem i szpinakiem |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-03-01 do dnia 2024-03-10 dla diety: IMID
Podstawowa Dzieci 1B**

| | | |
|----|---|--|
| 53 | 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 | Ryż 140 g | |
| | 1 | Ryż |
| | 2 | Margaryna 80% tł. |
| | 3 | Sól |
| 55 | Ryż na mleku 350 g (MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(MLE) |
| | 2 | Ryż |
| | 3 | Cukier |
| | 4 | Sól |
| 56 | Salata 10 g | |
| | 1 | Salata |
| 57 | Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g | |
| | 1 | Mix owoców tropikalnych z sokiem z marakui |
| 58 | Ser biały 80 g (MLE) | |
| | 1 | Twaróg 4% tł.(MLE) |
| 59 | Ser żółty 40 g (MLE) | |
| | 1 | Ser żółty 22,90% tł.(MLE) |
| 60 | Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g (MLE) | |
| | 1 | Jogurt naturalny 2%tł.(MLE) |
| | 2 | Truskawki mrożone |
| 61 | Sos majerankowy 60 g (GLU) | |
| | 1 | Mąka pszenna(GLU) |
| | 2 | Masło roślinne 80% tł. |
| | 3 | Ziele angielskie |
| | 4 | Pieprz ziolowy |
| | 5 | Liść laurowy |
| | 6 | Majeranek |
| | 7 | Sól |
| 62 | Sos musztardowy 60 g (GLU, GOR) | |
| | 1 | Musztarda(GOR) |
| | 2 | Mąka pszenna(GLU) |
| | 3 | Masło roślinne 80% tł. |
| | 4 | Sól |
| 63 | Sos pietruszkowy 60 g (GLU) | |
| | 1 | Pietruszka |
| | 2 | Mąka pszenna(GLU) |
| | 3 | Olej |
| | 4 | Liść laurowy |
| | 5 | Ziele angielskie |
| | 6 | Pieprz ziolowy |
| | 7 | Sól |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-03-01 do dnia 2024-03-10 dla diety: IMID
Podstawowa Dzieci 1B**

| | | |
|----|--|------------------------|
| 64 | 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 ziolowy |
| | 7 | Sól |
| 65 | Sos ziolowy 60 g (GLU) | |
| | 1 | Mąka pszenna(GLU) |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Zioła prowansalskie |
| | 4 | Liść laurowy |
| | 5 | Ziele angielskie |
| | 6 | Pieprz ziolowy |
| | 7 | Sól |
| 66 | Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 100 g | |
| | 1 | Kapusta biała |
| | 2 | Ogórek kiszony |
| | 3 | Marchewka |
| | 4 | Groszek konserwowy |
| | 5 | Cebula |
| | 6 | Olej |
| | 7 | Cukier |
| | 8 | Sól |
| 67 | Surówka z kapusty czerwonej z olejem 100 g | |
| | 1 | Kapusta czerwona |
| | 2 | Jabłka |
| | 3 | Cebula |
| | 4 | Olej |
| | 5 | Cukier |
| | 6 | Sól |
| 68 | Surówka z kapusty kiszonej 100 g | |
| | 1 | Kapusta kiszona |
| | 2 | Marchewka |
| | 3 | Jabłka |
| | 4 | Olej |
| | 5 | Cukier |
| | 6 | Sól |
| 69 | Surówka z marchwi i jabłka 100 g | |
| | 1 | Marchewka |
| | 2 | Jabłka |
| | 3 | Olej |
| | 4 | Cukier |
| | 5 | Sól |
| | 6 | Kwasek cytrynowy |
| 70 | Surówka z ogórka kiszzonego 100 g | |
| | 1 | Ogórek kiszony |
| | 2 | Jabłka |
| | 3 | Cebula |
| | 4 | Olej |
| | 5 | Cukier |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-03-01 do dnia 2024-03-10 dla diety: IMID
Podstawowa Dzieci 1B**

| | | |
|----|---|--|
| 71 | Surówka z rzepy białej 100 g (MLE, JAJ) | |
| | 1 | Rzepa biała |
| | 2 | Ananas konserwowy |
| | 3 | Majonez(JAJ) |
| | 4 | Pestki dyni |
| | 5 | Jogurt naturalny 2%t.(MLE) |
| | 6 | Sól |
| | 7 | Pieprz czarny mielony |
| 72 | Surówka z selera (z majonezem) 100 g (JAJ, SEL) | |
| | 1 | Seler(SEL) |
| | 2 | Jabłko |
| | 3 | Kukurydza konserwowa |
| | 4 | Brzoskwinie konserwowe |
| | 5 | Majonez(JAJ) |
| | 6 | Cukier |
| | 7 | Sól |
| 73 | Szynka bankietowa 40 g (GLU) | |
| | 1 | Szynka bankietowa Animex Mazury(GLU) |
| 74 | Szynka na kartki Nikpol 40 g | |
| | 1 | Szynka na kartki Nikpol |
| 75 | Szynka od szwagra 40 g (GLU) | |
| | 1 | Szynka od szwagra Krakus I(GLU) |
| 76 | Szynka tostowa z kurcząt 40 g (GLU) | |
| | 1 | Szynka tostowa z kurcząt Drobimex(GLU) |
| 77 | Szynka z indyka 40 g (GLU) | |
| | 1 | Szynka z indyka Lukullus I(GLU) |
| 78 | Twaróg ze szczypiorkiem 80 g (MLE) | |
| | 1 | Twaróg 4% t.(MLE) |
| | 2 | Szczypiorek |
| 79 | Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g | |
| | 1 | Udziec z kurczaka z/k |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Przyprawa do kurczaka |
| | 4 | Sól |
| 80 | Udziec z indyka pieczony 100 g | |
| | 1 | Udziec z indyka b/k |
| | 2 | Sól |
| | 3 | Olej |
| | 4 | Przyprawa do mięsa |
| 81 | Wieprzowina po tokańsku 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% t.(MLE) |
| | 7 | Śmietana 18% t.(MLE) |
| | 8 | Papryka mielona |
| | 9 | Sól |
| | 10 | Czosnek świeży |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-03-01 do dnia 2024-03-10 dla diety: IMID
Podstawowa Dzieci 1B**

| | | |
|----|--|------------------------|
| 82 | Zacierka na mleku 350 ml (MLE, GLU, JAJ) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(MLE) |
| | 2 | Zacierka(GLU, JAJ) |
| | 3 | Cukier |
| | 4 | Sól |
| 83 | Ziemniaki 60 g | |
| | 1 | Ziemniaki obierane |
| | 2 | Ziemniaki |
| | 3 | Masło roślinne 80% tł. |
| | 4 | Sól |
| | 5 | Koper |
| 84 | 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 |
| 85 | 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 |
| 86 | Zupa fasolowa 400 ml (GLU, MWP, SEL) | |
| | 1 | Ziemniaki |
| | 2 | Fasola biała |
| | 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 |
| 87 | 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 |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-03-01 do dnia 2024-03-10 dla diety: IMID
Podstawowa Dzieci 1B**

| | | |
|----|--|--------------------------|
| 88 | 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 |
| 89 | 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 |
| 90 | 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 |
| 91 | 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 |