

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-10-31 do dnia 2023-11-09 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki		
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
1	Receptura	Barszcz ukraiński 400 ml ( <b>MLE, GLU, SEL, STR</b> )			
		1	Ziemniaki		
		2	Buraki		
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		4	Ćwiartka z kurczaka		
		5	Kapusta biała		
		6	Fasola biała ( <b>STR</b> )		
		7	Barszcz czerwony koncentrat ( <b>GLU, SEL</b> )		
		8	Śmietana 18% tł. ( <b>MLE</b> )		
		9	Cukier		
		10	Sól		
		11	Natka pietruszki		
		12	Kucharek smak natury		
2	Receptura	Brukselka 120 g			
		1	Brukselka		
		2	Margaryna 80% tł.		
		3	Sól		
3	Receptura	Budyń 200 ml ( <b>MLE, GLU</b> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Budyń ( <b>MLE, GLU</b> )		
		3	Cukier		
4	Receptura	Buraczki 120 g ( <b>GLU, SEL</b> )			
		1	Buraki		
		2	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		3	Barszcz czerwony koncentrat ( <b>GLU, SEL</b> )		
		4	Masło roślinne 80% tł.		
		5	Cukier		
		6	Sól		
		7	Kwasek cytrynowy		
5	Receptura	Chleb pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Chleb barowy 600g ( <b>GLU</b> )		
6	Receptura	Chleb pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Chleb barowy 600g ( <b>GLU</b> )		
7	Receptura	Chleb razowy 50 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Chleb razowy ( <b>GLU</b> )		
8	Receptura	Drożdżówka z jabłkiem 1 szt			
		1	Drożdżówka z jabłkiem		
9	Receptura	Dżem szt 1 szt			
		1	Dżem porcjowany		
10	Receptura	Filet z kurczaka w panierce panko 100 g ( <b>JAJ</b> )			
		1	Filet z kurczaka		
		2	Panierka panko		
		3	Olej		
		4	Sól		
		5	Jaja ( <b>JAJ</b> )		
		6	Przyprawa do kurczaka		
11	Receptura	Gruszka 1 szt			
		1	Gruszka		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-10-31 do dnia 2023-11-09 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
12	Receptura	Herbata z cukrem 250 ml			
		1	Cukier		
		2	Herbata ekspresowa		
13	Receptura	Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt (JAJ)			
		1	Majonez (JAJ)		
		2	Jaja (JAJ)		
		3	Koper		
14	Receptura	Jarzynki po grecku 100 g (SEL)			
		1	Włoszczyzna (SEL)		
		2	Koncentrat pomidorowy		
		3	Olej		
		4	Cukier		
		5	Sól		
		6	Ziele angielskie		
		7	Liść laurowy		
15	Receptura	Jogurt naturalny 1 szt (MLE)			
		1	Jogurt naturalny 2% tł. (MLE)		
16	Receptura	Jogurt owocowy 1 szt (MLE)			
		1	Jogurt owocowy 1,6% tł. (MLE)		
17	Receptura	Kakao 250 g (MLE, GLU)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Cukier		
		3	Kakao (GLU)		
18	Receptura	Karkówka pieczona w pesto Rosso 100 g			
		1	Karkówka		
		2	Pesto rosso		
		3	Sól		
		4	Olej		
		5	Przyprawa do mięsa		
19	Receptura	Kartacze z mięsem 3 szt (GLU)			
		1	Cebula		
		2	Stonina		
		3	Kartacze z mięsem (GLU)		
		4	Olej		
		5	Sól		
20	Receptura	Kasza bulgur 140 g (GLU)			
		1	Kasza bulgur (GLU)		
		2	Margaryna 80% tł.		
		3	Sól		
21	Receptura	Kasza jęczmienna 140 g (GLU)			
		1	Kasza jęczmienna (GLU)		
		2	Sól		
22	Receptura	Kasza manna na mleku 350 ml (MLE, GLU)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Kasza manna (GLU)		
23	Receptura	Kasza pęczak 220 g (GLU)			
		1	Kasza pęczak (GLU)		
		2	Sól		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-10-31 do dnia 2023-11-09 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
24	Receptura	Kawa mleczna 250 g ( <b>MLE, GLU</b> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Cukier		
		3	Kawa inka ( <b>GLU</b> )		
25	Receptura	Kefir 1 szt ( <b>MLE</b> )			
		1	Kefir szt. 2% tł. ( <b>MLE</b> )		
26	Receptura	Kiwi 2 szt			
		1	Kiwi		
27	Receptura	Kompot owocowy 250 ml			
		1	Mieszanka kompotowa		
		2	Cukier		
		3	Aronia mrożona		
		4	Czerwona porzeczka mrożona		
28	Receptura	Krucze ciastka 60 g ( <b>MLE, GLU, JAJ</b> )			
		1	Krucze ciastka ( <b>MLE, GLU, JAJ</b> )		
29	Receptura	Łopatka z pietruszką 40 g ( <b>GLU, MWP, SEL</b> )			
		1	Łopatka z pietruszką ( <b>GLU, MWP, SEL</b> )		
30	Receptura	Mandarynka 2 szt			
		1	Mandarynka		
31	Receptura	Marchewka talarki z natką 100 g			
		1	Marchew talarki mrożona		
		2	Masło roślinne 80% tł.		
		3	Sól		
		4	Natka pietruszki		
32	Receptura	Masło 10 g ( <b>MLE</b> )			
		1	Masło 83% tł. ( <b>MLE</b> )		
33	Receptura	Mini muffiny 2 szt			
		1	Mini muffiny		
34	Receptura	Mus jabłkowy posypany płatkami migdałowymi 100 g			
		1	Jabłko prażone		
		2	Płatki migdałowe		
35	Receptura	Mus truskawkowy z jogurtem posypany płatkami migdałowymi 100 ml ( <b>MLE</b> )			
		1	Jogurt grecki litr 10%tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Truskawki mrożone		
		3	Cukier		
		4	Płatki migdałowe		
36	Receptura	Nuggetsy z mintaja 85 g			
		1	Nuggetsy z Mintaja		
37	Receptura	Ogórek 30 g			
		1	Ogórek zielony		
38	Receptura	Ogórek kiszony 30 g			
		1	Ogórek kiszony		
39	Receptura	Papryka 30 g			
		1	Papryka		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-10-31 do dnia 2023-11-09 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
40	Receptura	Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g ( <b>JAJ</b> )			
		1	Szprotki		
		2	Majonez ( <b>JAJ</b> )		
		3	Koper		
		4	Jaja ( <b>JAJ</b> )		
41	Receptura	Pasta z kurczaka wędzonego z serem 80 g ( <b>MLE, GLU, JAJ</b> )			
		1	Kurczak wędzony ( <b>GLU</b> )		
		2	Twaróg 4% tł. ( <b>MLE</b> )		
		3	Ser cukierniczy president 11% tł. ( <b>MLE</b> )		
		4	Papryka		
		5	Majonez ( <b>JAJ</b> )		
		6	Natka pietruszki		
		7	Sól		
		8	Pieprz czarny mielony		
42	Receptura	Pierś z kunej półki 50 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Pierś z kunej półki Cedrob I ( <b>GLU</b> )		
43	Receptura	Płatki jęczmienne na mleku 350 g ( <b>MLE, GLU</b> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Płatki jęczmienne ( <b>GLU</b> )		
44	Receptura	Pomidor 30 g			
		1	Pomidor		
45	Receptura	Precel bez mleka i jaja 1 szt			
		1	Precel		
46	Receptura	Pulpet drobiowy 80 g ( <b>GLU, JAJ</b> )			
		1	Udziec z kurczaka b/k, b/s		
		2	Bułka tarta ( <b>GLU</b> )		
		3	Sól		
		4	Jaja ( <b>JAJ</b> )		
47	Receptura	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 1 szt			
		1	Rogalik z nadzieniem śliwkowym		
48	Receptura	Ryż 140 g			
		1	Ryż		
		2	Margaryna 80% tł.		
		3	Sól		
49	Receptura	Ryż na mleku 350 g ( <b>MLE</b> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Ryż		
		3	Cukier		
		4	Sól		
50	Receptura	Rzodkiewka 15 g			
		1	Rzodkiewka		
51	Receptura	Salata 10 g			
		1	Salata		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-10-31 do dnia 2023-11-09 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
52	Receptura	Sałatka brokułowa z jajkiem 80 g ( <b>JAJ</b> )			
		1	Brokuły mrożone		
		2	Pomidor		
		3	Majonez ( <b>JAJ</b> )		
		4	Pestki słonecznika		
		5	Kukurydza konserwowa		
		6	Jaja ( <b>JAJ</b> )		
53	Receptura	Sałatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g			
		1	Mix owoców tropikalnych z sokiem z marakui		
54	Receptura	Sałatka szwabska 100 g ( <b>MLE, JAJ, GOR</b> )			
		1	Kielbasa szynkowa wędzona		
		2	Ziemniaki		
		3	Ogórek kiszony		
		4	Majonez ( <b>JAJ</b> )		
		5	Cebula czerwona		
		6	Musztarda ( <b>GOR</b> )		
		7	Jogurt naturalny 2%tł. ( <b>MLE</b> )		
		8	Szcypiorek		
		9	Sól		
		10	Pieprz czarny mielony		
55	Receptura	Schab na kartki 40 g ( <b>GLU, MWP, SEL</b> )			
		1	Schab na kartki ( <b>GLU, MWP, SEL</b> )		
56	Receptura	Schab pieczony w pesto bazyliowym 100 g ( <b>MWP</b> )			
		1	Schab b/k ( <b>MWP</b> )		
		2	Pesto bazyliowe		
		3	Kucharek smak natury		
		4	Majeranek		
57	Receptura	Schab pieczony w sosie dyniowym 120 g ( <b>MLE, GLU, MWP</b> )			
		1	Schab b/k ( <b>MWP</b> )		
		2	Dynia mrożona		
		3	Masło 83% tł. ( <b>MLE</b> )		
		4	Olej		
		5	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		6	Mąka ziemniaczana		
		7	Czosnek świeży		
		8	Kucharek smak natury		
		9	Natka pietruszki		
		10	Majeranek		
58	Receptura	Ser żółty 40 g ( <b>MLE</b> )			
		1	Ser żółty 22,90% tł. ( <b>MLE</b> )		
59	Receptura	Serek homogenizowany szt. 1 szt ( <b>MLE</b> )			
		1	Serek homogenizowany szt. ( <b>MLE</b> )		
60	Receptura	Serek homogenizowany waniliowy 80 g ( <b>MLE</b> )			
		1	Serek waniliowy President ( <b>MLE</b> )		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-10-31 do dnia 2023-11-09 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
61	Receptura	Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g ( <b>MLE</b> )			
		1	Ser cukierniczy president 11% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Natka pietruszki		
62	Receptura	Sok owocowy bez cukru 1 szt			
		1	Sok jabłkowy bez cukru		
63	Receptura	Sos jarzynowy 60 g ( <b>GLU, SEL</b> )			
		1	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		2	Olej		
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		4	Margaryna 80% tł.		
		5	Liść laurowy		
		6	Ziele angielskie		
		7	Pieprz ziółowy		
		8	Sól		
64	Receptura	Sos majerankowy 60 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		2	Masło roślinne 80% tł.		
		3	Ziele angielskie		
		4	Pieprz ziółowy		
		5	Liść laurowy		
		6	Majeranek		
		7	Sól		
65	Receptura	Sos pieczeniowy 60 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		2	Cebula		
		3	Olej		
		4	Ziele angielskie		
		5	Liść laurowy		
		6	Pieprz czarny mielony		
		7	Sól		
66	Receptura	Sos pietruszkowy 60 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Pietruszka		
		2	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		3	Olej		
		4	Liść laurowy		
		5	Ziele angielskie		
		6	Pieprz ziółowy		
		7	Sól		
67	Receptura	Sos pomidorowy 60 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Koncentrat pomidorowy		
		2	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Ziele angielskie		
		5	Liść laurowy		
		6	Pieprz ziółowy		
		7	Sól		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-10-31 do dnia 2023-11-09 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
68	Receptura	Surówka wielowarzywna 100 g			
		1	Kapusta biała		
		2	Jablka		
		3	Marchewka		
		4	Ogórek kiszony		
		5	Olej		
		6	Cukier		
		7	Sól		
69	Receptura	Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g ( <b>JAJ</b> )			
		1	Kapusta czerwona		
		2	Jablka		
		3	Majonez ( <b>JAJ</b> )		
		4	Cebula		
		5	Olej		
		6	Cukier		
		7	Sól		
70	Receptura	Surówka z kapusty kiszzonej 100 g			
		1	Kapusta kiszona		
		2	Marchewka		
		3	Jablka		
		4	Olej		
		5	Cukier		
		6	Sól		
71	Receptura	Surówka z ogórka kiszzonego 100 g			
		1	Ogórek kiszony		
		2	Jablka		
		3	Cebula		
		4	Olej		
		5	Cukier		
72	Receptura	Surówka z rzepy białej 100 g ( <b>MLE, JAJ</b> )			
		1	Rzepa biała		
		2	Ananas konserwowy		
		3	Majonez ( <b>JAJ</b> )		
		4	Pestki dyni		
		5	Jogurt naturalny 2%tł. ( <b>MLE</b> )		
		6	Sól		
		7	Pieprz czarny mielony		
73	Receptura	Surówka z selera (z majonezem) 100 g ( <b>JAJ, SEL</b> )			
		1	Seler ( <b>SEL</b> )		
		2	Jablka		
		3	Kukurydza konserwowa		
		4	Brzoskwinie konserwowe		
		5	Majonez ( <b>JAJ</b> )		
		6	Cukier		
		7	Sól		
74	Receptura	Szynka bankietowa 40 g			
		1	Szynka bankietowa Animex Mazury		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-10-31 do dnia 2023-11-09 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
75	Receptura	Szynka na kartki Nikpol 40 g ( <i>GLU, MWP, SEL</i> )			
		1	Szynka na kartki Nikpol ( <i>GLU, MWP, SEL</i> )		
76	Receptura	Szynka od szwagra 40 g ( <i>GLU, MWP, SEL</i> )			
		1	Szynka od szwagra Krakus I ( <i>GLU, MWP, SEL</i> )		
77	Receptura	Szynka piastowska 40 g			
		1	Szynka piastowska		
78	Receptura	Szynka pieczona z jabłkami 100 g ( <i>MWP</i> )			
		1	Szynka b/k ( <i>MWP</i> )		
		2	Jabłka		
		3	Olej		
		4	Sól		
		5	Przyprawa do mięsa		
		6	Majeranek		
79	Receptura	Szynka tostowa z kurcząt 40 g			
		1	Szynka tostowa z kurcząt Drobimex		
80	Receptura	Szynka z indyka 40 g			
		1	Szynka z indyka Lukullus I		
81	Receptura	Twaróg z oliwkami 80 g ( <i>MLE</i> )			
		1	Twaróg 4% tł. ( <i>MLE</i> )		
		2	Oliwki krojone		
		3	Natka pietruszki		
		4	Sól		
		5	Pieprz czarny mielony		
82	Receptura	Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g			
		1	Udziec z kurczaka z/k		
		2	Olej		
		3	Przyprawa do kurczaka		
		4	Sól		
83	Receptura	Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 120 g			
		1	Udziec z kurczaka b/k, b/s		
		2	Jabłka		
		3	Sól		
		4	Olej		
		5	Przyprawa do mięsa		
84	Receptura	Winogrona 100 g			
		1	Winogrona		
85	Receptura	Zacierka na mleku 350 ml ( <i>MLE, GLU, JAJ</i> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <i>MLE</i> )		
		2	Zacierka ( <i>GLU, JAJ</i> )		
		3	Cukier		
		4	Sól		
86	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 2023-10-31 do dnia 2023-11-09 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
87	Receptura	Zupa grochowa 400 ml ( <b>GLU, MWP, SEL, STR</b> )		
		1 Ziemniaki		
		2 Groch ( <b>STR</b> )		
		3 Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		4 Ćwiartka z kurczaka		
		5 Cebula		
		6 Boczek wędzony ( <b>MWP</b> )		
		7 Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		8 Sól		
		9 Majeranek		
		10 Kucharek smak natury		
		11 Natka pietruszki		
88	Receptura	Zupa minestrone z łazankami 400 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL, STR</b> )		
		1 Ziemniaki		
		2 Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		3 Makaron łazanki ( <b>GLU, JAJ</b> )		
		4 Cukinia plastry mrożona		
		5 Pomidory pelati		
		6 Kapusta biała		
		7 Marchewka kostka mrożona		
		8 Fasolka szparagowa zielona ( <b>STR</b> )		
		9 Koncentrat pomidorowy		
		10 Fasola biała ( <b>STR</b> )		
		11 Groszek mrożony ( <b>STR</b> )		
		12 Masło roślinne 80% tł.		
		13 Natka pietruszki		
		14 Liść laurowy		
		15 Sól		
		16 Czosnek świeży		
		17 Pieprz czarny mielony		
89	Receptura	Zupa neapolitanka z makaronem 400 ml ( <b>MLE, GLU, SEL</b> )		
		1 Ser topiony 27% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2 Makaron świderki ( <b>GLU</b> )		
		3 Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		4 Śmietana 18% tł. ( <b>MLE</b> )		
		5 Ćwiartka z kurczaka		
		6 Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		7 Sól		
		8 Natka pietruszki		
		9 Kucharek smak natury		
90	Receptura	Zupa ogórkowa 400 ml ( <b>MLE, SEL</b> )		
		1 Ziemniaki		
		2 Ogórek kiszony		
		3 Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		4 Śmietana 18% tł. ( <b>MLE</b> )		
		5 Ćwiartka z kurczaka		
		6 Natka pietruszki		
		7 Sól		
		8 Przyprawa do mięsa		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-10-31 do dnia 2023-11-09 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
		Składniki		
91	Receptura	Zupa pieczarkowa z łazankami 400 ml ( <b>MLE, GLU, JAJ, SEL</b> )		
		1	Pieczarki mrożone	
		2	Makaron łazanki ( <b>GLU, JAJ</b> )	
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )	
		4	Śmietana 18% tł. ( <b>MLE</b> )	
		5	Ćwiartka z kurczaka	
		6	Sól	
		7	Natka pietruszki	
		8	Kucharek smak natury	
92	Receptura	Zupa pomidorowa z makaronem 400 ml ( <b>MLE, GLU, SEL</b> )		
		1	Makaron świderki ( <b>GLU</b> )	
		2	Koncentrat pomidorowy	
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )	
		4	Śmietana 18% tł. ( <b>MLE</b> )	
		5	Ćwiartka z kurczaka	
		6	Cukier	
		7	Kucharek smak natury	
		8	Natka pietruszki	
		9	Sól	
		10	Cząber	
		11	lubczyk	
93	Receptura	Zupa porowo serowa z ziemniakami 400 ml ( <b>MLE, SEL</b> )		
		1	Ziemniaki	
		2	Por	
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )	
		4	Śmietana 18% tł. ( <b>MLE</b> )	
		5	Ser topiony 27% tł. ( <b>MLE</b> )	
		6	Ćwiartka z kurczaka	
		7	Ser żółty wiórki 22,90% tł. ( <b>MLE</b> )	
		8	Sól	
		9	Natka pietruszki	
		10	Kucharek smak natury	
94	Receptura	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 400 ml ( <b>MLE, GLU, SEL, STR</b> )		
		1	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )	
		2	Fasolka szparagowa zielona ( <b>STR</b> )	
		3	Kasza pęczak ( <b>GLU</b> )	
		4	Ćwiartka z kurczaka	
		5	Śmietana 18% tł. ( <b>MLE</b> )	
		6	Sól	
		7	Natka pietruszki	
		8	Kucharek smak natury	

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-10-31 do dnia 2023-11-09 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
95	Receptura	Zupa z zielonego groszku po florencku 400 ml ( <b>MLE, MWP, SEL, STR</b> )			
		1	Ziemniaki		
		2	Groszek mrożony ( <b>STR</b> )		
		3	Cebula		
		4	Śmietana 18% tł. ( <b>MLE</b> )		
		5	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		6	Boczek wędzony ( <b>MWP</b> )		
		7	Marchew talarki mrożona		
		8	Masło roślinne 80% tł.		
		9	Natka pietruszki		
		10	Pieprz czarny mielony		
		11	Sól		
		12	Liść laurowy		
		13	lubczyk		
		14	Ziele angielskie		