

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 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	Barszcz ukraiński 400 ml ( <b>MLE, GLU, SEL</b> )			
		1	Ziemniaki		
		2	Buraki		
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		4	Ćwiartka z kurczaka		
		5	Kapusta biała		
		6	Fasola biała		
		7	Barszcz czerwony koncentrat ( <b>GLU, SEL</b> )		
		8	Śmietana 18% t. ( <b>MLE</b> )		
		9	Cukier		
		10	Sól		
		11	Natka pietruszki		
		12	Kucharek smak natury		
3	Receptura	Brukselka 120 g			
		1	Brukselka		
		2	Margaryna 80% t.		
		3	Sól		
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% t.		
		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	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		
10	Receptura	Gruszka 1 szt			
		1	Gruszka		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
11	Receptura	Gulasz wieprzowy 180 g ( <b>GLU, SEL</b> )			
		1	Łopatką wieprzowa		
		2	Pieczarki mrożone		
		3	Papryka mrożona		
		4	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		5	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		6	Cebula		
		7	Olej		
		8	Sól		
		9	Pieprz ziołowy		
		10	Przyprawa do mięsa		
12	Receptura	Herbata z cukrem 250 ml			
		1	Cukier		
		2	Herbata ekspresowa		
13	Receptura	Jabłko 1 szt			
		1	Jabłka		
14	Receptura	Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt ( <b>JAJ</b> )			
		1	Majonez ( <b>JAJ</b> )		
		2	Jaja ( <b>JAJ</b> )		
		3	Koper		
15	Receptura	Jogurt naturalny 1 szt ( <b>MLE</b> )			
		1	Jogurt naturalny 2% tł. ( <b>MLE</b> )		
16	Receptura	Jogurt owocowy 1 szt ( <b>MLE</b> )			
		1	Jogurt owocowy 1,6% tł. ( <b>MLE</b> )		
17	Receptura	Kakao 250 g ( <b>MLE, GLU</b> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Cukier		
		3	Kakao ( <b>GLU</b> )		
18	Receptura	Kapusta biała zasmażana z pomidorami pelati 120 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Kapusta biała		
		2	Koncentrat pomidorowy		
		3	Pomidory pelati		
		4	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		5	Olej		
		6	Cebula		
		7	Sól		
		8	Liść laurowy		
		9	Ziele angielskie		
19	Receptura	Kasza bulgur 140 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Kasza bulgur ( <b>GLU</b> )		
		2	Margaryna 80% tł.		
		3	Sól		
20	Receptura	Kasza jęczmienna 140 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Kasza jęczmienna ( <b>GLU</b> )		
		2	Sól		
21	Receptura	Kasza manna na mleku 350 ml ( <b>MLE, GLU</b> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Kasza manna ( <b>GLU</b> )		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
22	Receptura	Kasza pęczak 220 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Kasza pęczak ( <i>GLU</i> )		
		2	Sól		
23	Receptura	Kawa mleczna 250 g ( <i>MLE, GLU</i> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <i>MLE</i> )		
		2	Cukier		
		3	Kawa inka ( <i>GLU</i> )		
24	Receptura	Kefir 1 szt ( <i>MLE</i> )			
		1	Kefir szt. 2% tł. ( <i>MLE</i> )		
25	Receptura	Kiwi 1 szt			
		1	Kiwi		
26	Receptura	Knedle z nadzieniem z moreli 220 g			
		1	Knedle z nadzieniem morelowym		
27	Receptura	Koktajl jogurtowo malinowy 200 g ( <i>MLE</i> )			
		1	Jogurt naturalny 2%tł. ( <i>MLE</i> )		
		2	Malina mrożona		
		3	Cukier		
		4	Żurawina suszona		
28	Receptura	Kompot owocowy 250 ml			
		1	Mieszanka kompotowa		
		2	Cukier		
		3	Aronia mrożona		
		4	Czerwona porzeczka mrożona		
29	Receptura	Kotlet schabowy 70 g ( <i>GLU, JAJ</i> )			
		1	Schab b/k		
		2	Bułka tarta ( <i>GLU</i> )		
		3	Olej		
		4	Mąka pszenna ( <i>GLU</i> )		
		5	Sól		
		6	Jaja ( <i>JAJ</i> )		
30	Receptura	Krucze ciastka 60 g ( <i>MLE, GLU, JAJ</i> )			
		1	Krucze ciastka ( <i>MLE, GLU, JAJ</i> )		
31	Receptura	Łopatka z pietruszką 40 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Łopatka z pietruszką ( <i>GLU</i> )		
32	Receptura	Mandarynka 1 szt			
		1	Mandarynka		
33	Receptura	Masło 10 g ( <i>MLE</i> )			
		1	Masło 83% tł. ( <i>MLE</i> )		
34	Receptura	Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 120 g ( <i>MLE, GLU, JAJ</i> )			
		1	Filet z kurczaka		
		2	Bułka specjalna krojona 300g ( <i>GLU</i> )		
		3	Pieczarki mrożone		
		4	Ser żółty 22,90% tł. ( <i>MLE</i> )		
		5	Bułka tarta ( <i>GLU</i> )		
		6	Olej		
		7	Jaja ( <i>JAJ</i> )		
35	Receptura	Mini muffiny 2 szt			
		1	Mini muffiny		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki		
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
36	Receptura	Miruna panierowana 120 g ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )			
		1 Miruna Nowozel. Unifrezze ( <b>RYB</b> )			
		2 Olej			
		3 Bułka tarta ( <b>GLU</b> )			
		4 Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )			
		5 Sól			
		6 Jaja ( <b>JAJ</b> )			
37	Receptura	Mus truskawkowy z jogurtem posypyany płatkami migdałowymi 100 ml ( <b>MLE</b> )			
		1 Jogurt grecki litr 10%tł. ( <b>MLE</b> )			
		2 Truskawki mrożone			
		3 Cukier			
		4 Płatki migdałowe			
38	Receptura	Ogórek 30 g			
		1 Ogórek zielony			
39	Receptura	Ogórek kiszony 30 g			
		1 Ogórek kiszony			
40	Receptura	Papryka 30 g			
		1 Papryka			
41	Receptura	Pasta jajeczna z makrelą 80 g ( <b>JAJ</b> )			
		1 Makrela w sosie pomidorowym			
		2 Majonez ( <b>JAJ</b> )			
		3 Koper			
		4 Jaja ( <b>JAJ</b> )			
42	Receptura	Pasta jajeczna z pieczarkami 80 g ( <b>JAJ</b> )			
		1 Pieczarki mrożone			
		2 Majonez ( <b>JAJ</b> )			
		3 Jaja ( <b>JAJ</b> )			
		4 Sól			
		5 Szczypiorek			
43	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			
44	Receptura	Pierś z kurnej półki 50 g ( <b>GLU</b> )			
		1 Pierś z kurnej półki Cedrob I ( <b>GLU</b> )			
45	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> )			
46	Receptura	Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <b>MLE, GLU</b> )			
		1 Mleko 3,2% tł. ( <b>MLE</b> )			
		2 Płatki owsiane ( <b>GLU</b> )			
47	Receptura	Pomarańcza 1 szt			
		1 Pomarańcza			

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
48	Receptura	Pomidor 30 g			
		1	Pomidor		
49	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> )		
50	Receptura	Pyzdra schabowa 40 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Pyzdra schabowa ( <b>GLU</b> )		
51	Receptura	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 1 szt			
		1	Rogalik z nadzieniem śliwkowym		
52	Receptura	Rosół z makaronem 400 ml ( <b>GLU, SEL</b> )			
		1	Makaron nitki ( <b>GLU</b> )		
		2	Ćwiartka z kurczaka		
		3	Pietruszka		
		4	Seler ( <b>SEL</b> )		
		5	Marchewka		
		6	Cebula		
		7	Por		
		8	Natka pietruszki		
		9	Sól		
		10	Przyprawa do mięsa		
		11	Pieprz czarny mielony		
		12	lubczyk		
		13	Cząber		
53	Receptura	Ryż 140 g			
		1	Ryż		
		2	Margaryna 80% tł.		
		3	Sól		
54	Receptura	Ryż na mleku 350 g ( <b>MLE</b> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Ryż		
		3	Cukier		
		4	Sól		
55	Receptura	Salata 10 g			
		1	Salata		
56	Receptura	Salatka 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> )		
57	Receptura	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g			
		1	Mix owoców tropikalnych z sokiem z marakui		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
58	Receptura	Sałatka szwabska 100 g ( <i>MLE, GLU, JAJ, GOR</i> )			
		1	Kielbasa szynkowa wędzona ( <i>GLU</i> )		
		2	Ziemniaki		
		3	Ogórek kiszony		
		4	Majonez ( <i>JAJ</i> )		
		5	Cebula czerwona		
		6	Musztarda ( <i>GOR</i> )		
		7	Jogurt naturalny 2%t. ( <i>MLE</i> )		
		8	Szcypiorek		
		9	Sól		
		10	Pieprz czarny mielony		
59	Receptura	Schab na kartki 40 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Schab na kartki ( <i>GLU</i> )		
60	Receptura	Serek homogenizowany szt. 1 szt ( <i>MLE</i> )			
		1	Serek homogenizowany szt. ( <i>MLE</i> )		
61	Receptura	Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g ( <i>MLE</i> )			
		1	Ser cukierniczy president 11% t. ( <i>MLE</i> )		
		2	Natka pietruszki		
62	Receptura	Sok owocowy bez cukru 1 szt			
		1	Sok jabłkowy bez cukru		
63	Receptura	Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g ( <i>MLE</i> )			
		1	Jogurt naturalny 2%t. ( <i>MLE</i> )		
		2	Truskawki mrożone		
64	Receptura	Sos majerankowy 60 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Mąka pszenna ( <i>GLU</i> )		
		2	Masło roślinne 80% t.		
		3	Ziele angielskie		
		4	Pieprz ziółowy		
		5	Liść laurowy		
		6	Majeranek		
		7	Sól		
65	Receptura	Sos pieczeniowy 60 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Mąka pszenna ( <i>GLU</i> )		
		2	Cebula		
		3	Olej		
		4	Ziele angielskie		
		5	Liść laurowy		
		6	Pieprz czarny mielony		
		7	Sól		
66	Receptura	Sos pietruszkowy 60 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Pietruszka		
		2	Mąka pszenna ( <i>GLU</i> )		
		3	Olej		
		4	Liść laurowy		
		5	Ziele angielskie		
		6	Pieprz ziółowy		
		7	Sól		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
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		
68	Receptura	Surówka wielowarzywna 100 g			
		1	Kapusta biała		
		2	Jabłka		
		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	Jabłka		
		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	Jabłka		
		4	Olej		
		5	Cukier		
		6	Sól		
71	Receptura	Surówka z marchwi i jabłka 100 g			
		1	Marchewka		
		2	Jabłka		
		3	Olej		
		4	Cukier		
		5	Sól		
		6	Kwasek cytrynowy		
72	Receptura	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 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
73	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		
74	Receptura	Szynka bankietowa 40 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Szynka bankietowa Animex Mazury ( <b>GLU</b> )		
75	Receptura	Szynka od szwagra 40 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Szynka od szwagra Krakus I ( <b>GLU</b> )		
76	Receptura	Szynka piastowska 40 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Szynka piastowska ( <b>GLU</b> )		
77	Receptura	Szynka pieczona z jabłkami 100 g			
		1	Szynka b/k		
		2	Jabłka		
		3	Olej		
		4	Sól		
		5	Przyprawa do mięsa		
		6	Majeranek		
78	Receptura	Szynka tostowa z kurcząt 40 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Szynka tostowa z kurcząt Drobimex ( <b>GLU</b> )		
79	Receptura	Szynka z indyka 40 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Szynka z indyka Lukullus I ( <b>GLU</b> )		
80	Receptura	Twarożek z oliwkami 80 g ( <b>MLE</b> )			
		1	Twaróg 4% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Oliwki krojone		
		3	Natka pietruszki		
		4	Sól		
		5	Pieprz czarny mielony		
81	Receptura	Twarożek ze szczypiorkiem 80 g ( <b>MLE</b> )			
		1	Twaróg 4% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Szczypiorek		
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	Winogrona 100 g			
		1	Winogrona		
84	Receptura	Zacierka na mleku 350 ml ( <b>MLE, GLU, JAJ</b> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Zacierka ( <b>GLU, JAJ</b> )		
		3	Cukier		
		4	Sól		



## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
85	Receptura	Ziemniaki 60 g			
		1	Ziemniaki obierane		
		2	Ziemniaki		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Sól		
		5	Koper		
86	Receptura	Zraz schabowy z szynką 120 g ( <b>GLU, GOR</b> )			
		1	Schab b/k		
		2	Szynka konserwowa ( <b>GLU</b> )		
		3	Cebula		
		4	Ogórek kiszony		
		5	Musztarda ( <b>GOR</b> )		
		6	Olej		
		7	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		8	Sól		
		9	Pieprz czarny mielony		
87	Receptura	Zupa brokułowa 400 ml ( <b>MLE, GLU, SEL</b> )			
		1	Ziemniaki		
		2	Brokuły mrożone		
		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	Kucharek smak natury		
		9	Natka pietruszki		
88	Receptura	Zupa krupnik z ziemniakami 400 ml ( <b>GLU, SEL</b> )			
		1	Ziemniaki		
		2	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		3	Kasza jęczmienna ( <b>GLU</b> )		
		4	Ćwiartka z kurczaka		
		5	Sól		
		6	Natka pietruszki		
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		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki		
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	Składniki
90	Receptura	Zupa ogórkowa 400 ml ( <b>MLE, SEL</b> )			
		1	Ziemniaki		
		2	Ogórek kiszony		
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		4	Śmietana 18% t. ( <b>MLE</b> )		
		5	Ćwiartka z kurczaka		
		6	Natka pietruszki		
		7	Sól		
		8	Przyprawa do mięsa		
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% t. ( <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% t. ( <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 z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 400 ml ( <b>MLE, GLU, SEL</b> )			
		1	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		2	Fasolka szparagowa zielona		
		3	Kasza pęczak ( <b>GLU</b> )		
		4	Ćwiartka z kurczaka		
		5	Śmietana 18% t. ( <b>MLE</b> )		
		6	Sól		
		7	Natka pietruszki		
		8	Kucharek smak natury		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki		
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
94	Receptura	Zupa z zielonego groszku po florencku 400 ml ( <b>MLE, MWP, SEL</b> )			
		1	Ziemniaki		
		2	Groszek mrożony		
		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		