

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki					
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)						
		Lp	Asortyment	Porcja				
Ilość brutto	Odpad [%]			Ubytek techn. [%]	Ilość netto	Jm		
1	Receptura	Banan 1 szt						
		1 Banan	220	23,31		168,718	g	
2	Receptura	Barszcz czerwony z ziemniakami 400 ml (MLE, GLU, SEL)						
		1 Ziemniaki	200			200	g	
		2 Buraki	90	18,75		73,125	g	
		3 Włoszczyzna (SEL)	20			20	g	
		4 Ćwiartka z kurczaka	20	23,04		15,392	g	
		5 Barszcz czerwony koncentrat (GLU, SEL)	10			10	ml	
		6 Śmietana 18% tł. (MLE)	7			7	g	
		7 Cukier	3			3	g	
		8 Sól	1			1	g	
		9 Natka pietruszki	0,5			0,5	g	
		10 Kucharek smak natury	0,5			0,5	g	
3	Receptura	Buraczki 120 g (GLU, SEL)						
		1 Buraki	130	18,75		105,625	g	
		2 Mąka pszenna (GLU)	5			5	g	
		3 Barszcz czerwony koncentrat (GLU, SEL)	3			3	ml	
		4 Masło roślinne 80% tł.	2			2	g	
		5 Cukier	1			1	g	
		6 Sól	0,5			0,5	g	
		7 Kwasek cytrynowy	0,2			0,2	g	
4	Receptura	Chleb pszenno-żytni 50 g (GLU)						
		1 Chleb barowy 600g (GLU)	50			50	g	
5	Receptura	Chleb pszenny 100 g (GLU)						
		1 Chleb barowy 600g (GLU)	100			100	g	
6	Receptura	Chleb razowy 50 g (GLU)						
		1 Chleb razowy (GLU)	50			50	g	
7	Receptura	Filet z kurczaka w panierce panko 100 g (JAJ)						
		1 Filet z kurczaka	120		20	96	g	
		2 Panierka panko	20			20	g	
		3 Olej	10			10	ml	
		4 Sól	0,5			0,5	g	
		5 Jaja (JAJ)	0,2	11,31		0,17738	szt	
		6 Przyprawa do kurczaka	0,2			0,2	g	
8	Receptura	Gołąbek po hiszpańsku 120 g (JAJ, SEL)						
		1 Łopatka wieprzowa	115	14,76		98,026	g	
		2 Kapusta biała	60	13,44		51,936	g	
		3 Pomidory pelati	22	3,84		21,1552	g	
		4 Włoszczyzna (SEL)	20			20	g	
		5 Ryż	10			10	g	
		6 Cebula	8	10,56		7,1552	g	
		7 Olej	5			5	ml	
		8 Marchewka	5	19,24		4,038	g	
		9 Sól	1			1	g	
		10 Pieprz czarny mielony	1			1	g	
		11 Jaja (JAJ)	0,05	11,31		0,04434	szt	
						5		
9	Receptura	Gruszka 1 szt						
		1 Gruszka	200	18,24		163,52	g	

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki					
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)						
		Lp	Asortyment	Porcja				Składniki
Ilość brutto	Odpad [%]			Ubytek techn. [%]	Ilość netto	Jm		
10	Receptura	Herbata z cukrem 250 ml						
		1 Cukier	10			10	g	
		2 Herbata ekspresowa	1			1	szt	
11	Receptura	Jabłko 1 szt						
		1 Jabłka	200	19,71		160,58	g	
12	Receptura	Jogurt naturalny 1 szt (MLE)						
		1 Jogurt naturalny 2% tł. (MLE)	1			1	szt	
13	Receptura	Jogurt owocowy 1 szt (MLE)						
		1 Jogurt owocowy 1,6% tł. (MLE)	1			1	szt	
14	Receptura	Kakao 250 g (MLE, GLU)						
		1 Mleko 3,2% tł. (MLE)	250			250	ml	
		2 Cukier	10			10	g	
		3 Kakao (GLU)	2			2	g	
15	Receptura	Kapusta biała zasmażana z pomidorami pelati 120 g (GLU)						
		1 Kapusta biała	120	13,44		103,872	g	
		2 Koncentrat pomidorowy	10			10	g	
		3 Pomidory pelati	10	3,84		9,616	g	
		4 Mąka pszenna (GLU)	7			7	g	
		5 Olej	5			5	ml	
		6 Cebula	5	10,56		4,472	g	
		7 Sól	0,5			0,5	g	
		8 Liść laurowy	0,1			0,1	g	
		9 Ziele angielskie	0,1			0,1	g	
16	Receptura	Kasza gryczana 140 g						
		1 Kasza gryczana	55			55	g	
		2 Sól	1,4			1,4	g	
17	Receptura	Kasza jęczmienna 140 g (GLU)						
		1 Kasza jęczmienna (GLU)	45			45	g	
		2 Sól	1,4			1,4	g	
18	Receptura	Kasza manna na mleku 350 ml (MLE, GLU)						
		1 Mleko 3,2% tł. (MLE)	300			300	ml	
		2 Kasza manna (GLU)	30			30	g	
19	Receptura	Kasza pęczak 220 g (GLU)						
		1 Kasza pęczak (GLU)	60			60	g	
		2 Sól	2			2	g	
20	Receptura	Kawa mleczna 250 g (MLE, GLU)						
		1 Mleko 3,2% tł. (MLE)	250			250	ml	
		2 Cukier	10			10	g	
		3 Kawa inka (GLU)	2			2	g	
21	Receptura	Kefir 1 szt (MLE)						
		1 Kefir szt. 2% tł. (MLE)	1			1	szt	
22	Receptura	Kiwi 1 szt						
		1 Kiwi	1	12,75		0,8725	szt	
23	Receptura	Knedle z nadzieniem z moreli 220 g						
		1 Knedle z nadzieniem morelowym	220			220	g	
24	Receptura	Kompot owocowy 250 ml						
		1 Mieszanka kompotowa	20			20	g	
		2 Cukier	6			6	g	
		3 Aronia mrożona	5,5			5,5	g	
		4 Czerwona porzeczka mrożona	2,5			2,5	g	

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki					
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)						
		Lp	Asortyment	Porcja				
Ilość brutto	Odpad [%]			Ubytek techn. [%]	Ilość netto	Jm	Składniki	
25	Receptura	Kotlet schabowy 70 g (GLU, JAJ)						
		1	Schab b/k	90		44,44	50,004	g
		2	Bułka tarta (GLU)	20			20	g
		3	Olej	11			11	ml
		4	Mąka pszenna (GLU)	7,5			7,5	g
		5	Sól	0,5			0,5	g
		6	Jaja (JAJ)	0,08	11,31		0,07095 2	szt
26	Receptura	Krucze ciastka 60 g (MLE, GLU, JAJ)						
		1	Krucze ciastka (MLE, GLU, JAJ)	60			60	g
27	Receptura	Łopatka z pietruszką 40 g (GLU)						
		1	Łopatka z pietruszką (GLU)	42,6	3,84		40,9641 6	g
28	Receptura	Makaron pene 140 g (GLU)						
		1	Makaron pene (GLU)	60			60	g
		2	Olej	2			2	ml
		3	Sól	0,5			0,5	g
29	Receptura	Mandarynka 2 szt						
		1	Mandarynka	160	18,75		130	g
30	Receptura	Marchewka gotowana mini 120 g (GLU)						
		1	Marchewka mini	120			120	g
		2	Masło roślinne 80% tł.	3			3	g
		3	Mąka pszenna (GLU)	3			3	g
		4	Cukier	0,8			0,8	g
		5	Sól	0,5			0,5	g
31	Receptura	Masło 10 g (MLE)						
		1	Masło 83% tł. (MLE)	10			10	g
32	Receptura	Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 120 g (MLE, GLU, JAJ)						
		1	Filet z kurczaka	150		20	120	g
		2	Bułka specjalna krojona 300g (GLU)	10			10	g
		3	Pieczarki mrożone	10	9,79		9,021	g
		4	Ser żółty 22,90% tł. (MLE)	10			10	g
		5	Bułka tarta (GLU)	6			6	g
		6	Olej	5			5	ml
		7	Jaja (JAJ)	0,075	11,31		0,06651 75	szt
33	Receptura	Mini muffiny 2 szt						
		1	Mini muffiny	2			2	szt
34	Receptura	Mus truskawkowy z jogurtem posypany płatkami migdałowymi 100 ml (MLE)						
		1	Jogurt grecki litr 10%tł. (MLE)	60			60	ml
		2	Truskawki mrożone	40			40	g
		3	Cukier	5			5	g
		4	Płatki migdałowe	5			5	g
35	Receptura	Ogórek 30 g						
		1	Ogórek zielony	40	20		32	g
36	Receptura	Ogórek kiszony 30 g						
		1	Ogórek kiszony	30			30	g
37	Receptura	Papryka 30 g						
		1	Papryka	35	20		28	g

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki					
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)						
		Lp	Asortyment	Porcja				Składniki
Ilość brutto	Odpad [%]			Ubytek techn. [%]	Ilość netto	Jm		
38	Receptura	Pasta jajeczna z makrelą 80 g (JAJ)						
		1	Makrela w sosie pomidorowym	25			25	g
		2	Majonez (JAJ)	16			16	g
		3	Koper	3	6,51		2,8047	g
		4	Jaja (JAJ)	1	11,31		0,8869	szt
39	Receptura	Pasta z soczewicy czerwonej 80 g						
		1	Soczewica	40			40	g
		2	Marchewka kostka mrożona	20			20	g
		3	Cebula	5	10,56		4,472	g
		4	Koncentrat pomidorowy	5			5	g
		5	Natka pietruszki	2			2	g
		6	Olej	1			1	ml
		7	Czosnek granulowany	1	11,31		0,8869	g
		8	Papryka mielona	1			1	g
		9	Kmin rzymski	1			1	g
40	Receptura	Pierś z kunej półki 50 g (GLU)						
		1	Pierś z kunej półki Cedrob I (GLU)	52,6	3,84		50,5801 6	g
41	Receptura	Płatki jęczmienne na mleku 350 g (MLE, GLU)						
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)	300			300	ml
		2	Płatki jęczmienne (GLU)	40			40	g
42	Receptura	Płatki owsiane na mleku 350 ml (MLE, GLU)						
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)	300			300	ml
		2	Płatki owsiane (GLU)	40			40	g
43	Receptura	Połędwica z piersi indyka 40 g						
		1	Połędwica z piersi indyka Łukosz	40	3,84		38,464	g
44	Receptura	Pomarańcza 1 szt						
		1	Pomarańcza	220	20,16		175,648	g
45	Receptura	Pomidor 30 g						
		1	Pomidor	40	3,84		38,464	g
46	Receptura	Potrawka drobiowa w paprykowym trio 110 g (SEL)						
		1	Udziec z kurczaka b/k, b/s	140		30	98	g
		2	Papryka mrożona	20			20	g
		3	Włoszczyzna (SEL)	10			10	g
		4	Masło roślinne 80% tł.	5			5	g
		5	Pieprz czarny mielony	1			1	g
		6	Sól	1			1	g
47	Receptura	Pulpet drobiowy 80 g (GLU, JAJ)						
		1	Udziec z kurczaka b/k, b/s	85		5	80,75	g
		2	Bułka tarta (GLU)	10			10	g
		3	Sól	1			1	g
		4	Jaja (JAJ)	0,1	11,31		0,08869	szt
48	Receptura	Pyzdra schabowa 40 g (GLU)						
		1	Pyzdra schabowa (GLU)	42,6	3,84		40,9641 6	g
49	Receptura	Pyzdra szynkowa 40 g (GLU)						
		1	Pyzdra szynkowa (GLU)	40			40	g
50	Receptura	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 1 szt						
		1	Rogalik z nadzieniem śliwkowym	1			1	szt

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki					
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)						
		Lp	Asortyment	Porcja				Składniki
Ilość brutto	Odpad [%]			Ubytek techn. [%]	Ilość netto	Jm		
51	Receptura	Rosół z makaronem 400 ml (GLU, SEL)						
		1 Makaron nitki (GLU)	25			25	g	
		2 Ćwiartka z kurczaka	20	23,04		15,392	g	
		3 Pietruszka	15	20,59		11,9115	g	
		4 Seler (SEL)	15	23,56		11,466	g	
		5 Marchewka	10	19,24		8,076	g	
		6 Cebula	5	10,56		4,472	g	
		7 Por	5	24,36		3,782	g	
		8 Natka pietruszki	0,5			0,5	g	
		9 Sól	0,5			0,5	g	
		10 Przyprawa do mięsa	0,1			0,1	g	
		11 Pieprz czarny mielony	0,1			0,1	g	
		12 lubczyk	0,1			0,1	g	
		13 Cząber	0,1			0,1	g	
52	Receptura	Ryż 140 g						
		1 Ryż	70			70	g	
		2 Margaryna 80% tł.	2			2	g	
		3 Sól	1,4			1,4	g	
53	Receptura	Ryż na mleku 350 g (MLE)						
		1 Mleko 3,2% tł. (MLE)	300			300	ml	
		2 Ryż	25			25	g	
		3 Cukier	3			3	g	
		4 Sól	1			1	g	
54	Receptura	Salata 10 g						
		1 Salata	11,12	18,75		9,035	g	
55	Receptura	Salatka brokułowa z jajkiem 80 g (JAJ)						
		1 Brokuły mrożone	50			50	g	
		2 Pomidor	20	3,84		19,232	g	
		3 Majonez (JAJ)	6			6	g	
		4 Pestki słonecznika	5			5	g	
		5 Kukurydza konserwowa	5			5	g	
		6 Jaja (JAJ)	0,3	11,31		0,26607	szt	
56	Receptura	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g						
		1 Mix owoców tropikalnych z sokiem z marakui	200			200	g	
57	Receptura	Salatka szwabska 100 g (MLE, GLU, JAJ, GOR)						
		1 Kielbasa szynkowa wędzona (GLU)	40			40	g	
		2 Ziemniaki	30			30	g	
		3 Ogórek kiszony	30			30	g	
		4 Majonez (JAJ)	3			3	g	
		5 Cebula czerwona	1	10,56		0,8944	g	
		6 Musztarda (GOR)	1			1	g	
		7 Jogurt naturalny 2%tł. (MLE)	1			1	g	
		8 Szczypiorek	0,5	9,79		0,45105	g	
		9 Sól	0,1			0,1	g	
		10 Pieprz czarny mielony	0,1			0,1	g	
58	Receptura	Schab na kartki 40 g (GLU)						
		1 Schab na kartki (GLU)	40	3,84		38,464	g	
59	Receptura	Ser żółty 40 g (MLE)						
		1 Ser żółty 22,90% tł. (MLE)	43,015			43,015	g	

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki					
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)						
		Lp	Asortyment	Porcja				Składniki
Ilość brutto	Odpad [%]			Ubytek techn. [%]	Ilość netto	Jm		
60	Receptura	Sok owocowy bez cukru 1 szt						
		1	Sok jabłkowy bez cukru	1			1	szt
61	Receptura	Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g (<i>MLE</i>)						
		1	Jogurt naturalny 2%tł. (<i>MLE</i>)	40			40	g
		2	Truskawki mrożone	20			20	g
62	Receptura	Sos majerankowy 60 g (<i>GLU</i>)						
		1	Mąka pszenna (<i>GLU</i>)	10			10	g
		2	Masło roślinne 80% tł.	3			3	g
		3	Ziele angielskie	1			1	g
		4	Pieprz ziółowy	1			1	g
		5	Liść laurowy	1			1	g
		6	Majeranek	0,5			0,5	g
		7	Sól	0,5			0,5	g
63	Receptura	Sos musztardowy 60 g (<i>GLU, GOR</i>)						
		1	Musztarda (<i>GOR</i>)	10			10	g
		2	Mąka pszenna (<i>GLU</i>)	10			10	g
		3	Masło roślinne 80% tł.	3			3	g
		4	Sól	1			1	g
64	Receptura	Sos pieczeniowy 60 g (<i>GLU</i>)						
		1	Mąka pszenna (<i>GLU</i>)	10			10	g
		2	Cebula	5	10,56		4,472	g
		3	Olej	3			3	ml
		4	Ziele angielskie	1			1	g
		5	Liść laurowy	1			1	g
		6	Pieprz czarny mielony	1			1	g
		7	Sól	0,5			0,5	g
65	Receptura	Sos pomidorowy 60 g (<i>GLU</i>)						
		1	Koncentrat pomidorowy	10			10	g
		2	Mąka pszenna (<i>GLU</i>)	5			5	g
		3	Masło roślinne 80% tł.	3			3	g
		4	Ziele angielskie	1			1	g
		5	Liść laurowy	1			1	g
		6	Pieprz ziółowy	1			1	g
		7	Sól	0,5			0,5	g
66	Receptura	Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 100 g						
		1	Kapusta biała	45	13,44		38,952	g
		2	Ogórek kiszony	20			20	g
		3	Marchewka	18	19,24		14,5368	g
		4	Groszek konserwowy	10			10	g
		5	Cebula	5	10,56		4,472	g
		6	Olej	5			5	ml
		7	Cukier	2			2	g
		8	Sól	0,2			0,2	g

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki					
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)						
		Lp	Asortyment	Porcja				
Ilość brutto	Odpad [%]			Ubytek techn. [%]	Ilość netto	Jm	Składniki	
67	Receptura	Surówka z kapusty pekińskiej 100 g (JAJ)						
		1 Kapusta pekińska	80	16,59		66,728	g	
		2 Papryka	10	12,75		8,725	g	
		3 Ogórek zielony	10	20,16		7,984	g	
		4 Marchewka	5	19,24		4,038	g	
		5 Jabłka	5	19,71		4,0145	g	
		6 Majonez (JAJ)	5			5	g	
		7 Cukier	3			3	g	
		8 Sól	0,5			0,5	g	
68	Receptura	Surówka z marchwii z chrzanem 100 g						
		1 Marchewka	100	19,24		80,76	g	
		2 Jabłka	30	19,71		24,087	g	
		3 Chrzan	10			10	g	
		4 Cukier	3			3	g	
		5 Sól	0,5			0,5	g	
69	Receptura	Surówka z ogórka kiszzonego 100 g						
		1 Ogórek kiszony	100	10		90	g	
		2 Jabłka	20	19,71		16,058	g	
		3 Cebula	11,37	10,56		10,1693	g	
		4 Olej	10			10	g	
		5 Cukier	1,3			1,3	g	
70	Receptura	Surówka z rzepy białej 100 g (MLE, JAJ)						
		1 Rzepa biała	140	30		98	g	
		2 Ananas konserwowy	15			15	g	
		3 Majonez (JAJ)	5			5	g	
		4 Pestki dyni	5			5	g	
		5 Jogurt naturalny 2%tł. (MLE)	5			5	g	
		6 Sól	0,5			0,5	g	
		7 Pieprz czarny mielony	0,5			0,5	g	
71	Receptura	Surówka z selera (z majonezem) 100 g (JAJ, SEL)						
		1 Seler (SEL)	93	23,56		71,0892	g	
		2 Jabłka	25	19,71		20,0725	g	
		3 Kukurydza konserwowa	10			10	g	
		4 Brzoskwinie konserwowe	10			10	g	
		5 Majonez (JAJ)	8			8	g	
		6 Cukier	3			3	g	
		7 Sól	0,5			0,5	g	
72	Receptura	Szynka bankietowa 40 g (GLU)						
		1 Szynka bankietowa Animex Mazury (GLU)	42,6	3,84		40,9641	g	
73	Receptura	Szynka na kartki Nikpol 40 g (GLU)						
		1 Szynka na kartki Nikpol (GLU)	42	3,84		40,3872	g	
74	Receptura	Szynka od szwagra 40 g (GLU)						
		1 Szynka od szwagra Krakus I (GLU)	40	3,84		38,464	g	

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki					
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)						
		Lp	Asortyment	Porcja				Składniki
Ilość brutto	Odpad [%]			Ubytek techn. [%]	Ilość netto	Jm		
75	Receptura	Szynka pieczona z jabłkami 100 g						
		1 Szynka b/k	160		30	112	g	
		2 Jabłka	50	19,71		40,145	g	
		3 Olej	5			5	ml	
		4 Sól	0,5			0,5	g	
		5 Przyprawa do mięsa	0,3			0,3	g	
		6 Majeranek	0,1			0,1	g	
76	Receptura	Szynka tostowa z kurcząt 40 g (<i>GLU</i>)						
		1 Szynka tostowa z kurcząt Drobimex (<i>GLU</i>)	40			40	g	
77	Receptura	Twarożek chrzanowy 80 g (<i>MLE</i>)						
		1 Twaróg 4% tł. (<i>MLE</i>)	65			65	g	
		2 Chrzan	10			10	g	
		3 Jogurt naturalny 2%tł. (<i>MLE</i>)	5			5	g	
		4 Sól	1			1	g	
		5 Koper	1	6,51		0,9349	g	
78	Receptura	Twarożek z oliwkami 80 g (<i>MLE</i>)						
		1 Twaróg 4% tł. (<i>MLE</i>)	68			68	g	
		2 Oliwki krojone	8			8	g	
		3 Natka pietruszki	2			2	g	
		4 Sól	1			1	g	
		5 Pieprz czarny mielony	1			1	g	
79	Receptura	Twarożek ze szczypiorkiem 80 g (<i>MLE</i>)						
		1 Twaróg 4% tł. (<i>MLE</i>)	80			80	g	
		2 Szczypiorek	3	9,79		2,7063	g	
80	Receptura	Udziec z indyka pieczony 100 g						
		1 Udziec z indyka b/k	155		35	100,75	g	
		2 Sól	0,5			0,5	g	
		3 Olej	0,5			0,5	ml	
		4 Przyprawa do mięsa	0,2			0,2	g	
81	Receptura	Zacierka na mleku 350 ml (<i>MLE, GLU, JAJ</i>)						
		1 Mleko 3,2% tł. (<i>MLE</i>)	300			300	ml	
		2 Zacierka (<i>GLU, JAJ</i>)	35			35	g	
		3 Cukier	3			3	g	
		4 Sól	1			1	g	
82	Receptura	Ziemniaki 60 g						
		1 Ziemniaki obierane	180	17,16		149,112	g	
		2 Ziemniaki	100			100	g	
		3 Masło roślinne 80% tł.	1,5			1,5	g	
		4 Sól	1			1	g	
		5 Koper	0,5	6,51		0,46745	g	

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki					
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)						
		Lp	Asortyment	Ilość brutto	Odpad [%]	Ubytek techn. [%]	Ilość netto	Jm
83	Receptura	Zraz schabowy z szynką 120 g (GLU, GOR)						
		1 Schab b/k	135			135	g	
		2 Szynka konserwowa (GLU)	20			20	g	
		3 Cebula	10	10,56		8,944	g	
		4 Ogórek kiszony	10			10	g	
		5 Musztarda (GOR)	5			5	g	
		6 Olej	5			5	ml	
		7 Mąka pszenna (GLU)	5			5	g	
		8 Sól	1			1	g	
		9 Pieprz czarny mielony	0,1			0,1	g	
84	Receptura	Zupa brokułowa 400 ml (MLE, GLU, SEL)						
		1 Ziemniaki	190			190	g	
		2 Brokuły mrożone	30			30	g	
		3 Włoszczyzna (SEL)	20			20	g	
		4 Śmietana 18% tł. (MLE)	20			20	g	
		5 Ćwiartka z kurczaka	10	23,04		7,696	g	
		6 Mąka pszenna (GLU)	5			5	g	
		7 Sól	1			1	g	
		8 Kucharek smak natury	0,7			0,7	g	
		9 Natka pietruszki	0,5			0,5	g	
85	Receptura	Zupa dyniowa z zacierką 400 ml (MLE, GLU, JAJ, SEL)						
		1 Dynia mrożona	40	24		30,4	g	
		2 Zacierka (GLU, JAJ)	30			30	g	
		3 Włoszczyzna (SEL)	20			20	g	
		4 Śmietana 18% tł. (MLE)	20			20	g	
		5 Ćwiartka z kurczaka	10	23,04		7,696	g	
		6 Sól	1			1	g	
		7 Imbir mielony	1			1	g	
		8 Kucharek smak natury	0,7			0,7	g	
		9 Natka pietruszki	0,5			0,5	g	
		10 Czosnek granulowany	0,09	11,31		0,07982	g	
						1		
86	Receptura	Zupa fasolowa 400 ml (GLU, MWP, SEL)						
		1 Ziemniaki	200			200	g	
		2 Fasola biała	30			30	g	
		3 Włoszczyzna (SEL)	20			20	g	
		4 Ćwiartka z kurczaka	10	23,04		7,696	g	
		5 Boczek wędzony (MWP)	10			10	g	
		6 Mąka pszenna (GLU)	5			5	g	
		7 Cebula	3,5	10,56		3,1304	g	
		8 Olej	3			3	ml	
		9 Sól	1			1	g	
		10 Majeranek	1			1	g	
		11 Kucharek smak natury	0,7			0,7	g	
		12 Natka pietruszki	0,5			0,5	g	

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki					
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)						
		Lp	Asortyment	Porcja				
Ilość brutto	Odpad [%]			Ubytek techn. [%]	Ilość netto	Jm	Składniki	
87	Receptura	Zupa kapuśniak 400 ml (GLU, MWP, SEL)						
		1 Ziemniaki	190			190	g	
		2 Kapusta kiszona	30			30	g	
		3 Włoszczyzna (SEL)	20			20	g	
		4 Ćwiartka z kurczaka	10	23,04		7,696	g	
		5 Mąka pszenna (GLU)	5			5	g	
		6 Boczek wędzony (MWP)	5			5	g	
		7 Cebula	4	10,56		3,5776	g	
		8 Sól	1			1	g	
		9 Natka pietruszki	0,5			0,5	g	
		10 Kucharek smak natury	0,5			0,5	g	
		11 Olej	0,5			0,5	ml	
88	Receptura	Zupa krupnik z ziemniakami 400 ml (GLU, SEL)						
		1 Ziemniaki	190			190	g	
		2 Włoszczyzna (SEL)	20			20	g	
		3 Kasza jęczmienna (GLU)	15			15	g	
		4 Ćwiartka z kurczaka	10	23,04		7,696	g	
		5 Sól	1			1	g	
		6 Natka pietruszki	0,5			0,5	g	
89	Receptura	Zupa neapolitanka z makaronem 400 ml (MLE, GLU, SEL)						
		1 Ser topiony 27% t. (MLE)	40			40	g	
		2 Makaron świderki (GLU)	30			30	g	
		3 Włoszczyzna (SEL)	25			25	g	
		4 Śmietana 18% t. (MLE)	20			20	g	
		5 Ćwiartka z kurczaka	10	23,04		7,696	g	
		6 Mąka pszenna (GLU)	3			3	g	
		7 Sól	1			1	g	
		8 Natka pietruszki	0,5			0,5	g	
		9 Kucharek smak natury	0,5			0,5	g	
90	Receptura	Zupa pieczarkowa z łazankami 400 ml (MLE, GLU, JAJ, SEL)						
		1 Pieczarki mrożone	60	9,79		54,126	g	
		2 Makaron łazanki (GLU, JAJ)	40			40	g	
		3 Włoszczyzna (SEL)	20			20	g	
		4 Śmietana 18% t. (MLE)	20			20	g	
		5 Ćwiartka z kurczaka	10	23,04		7,696	g	
		6 Sól	1			1	g	
		7 Natka pietruszki	0,5			0,5	g	
		8 Kucharek smak natury	0,5			0,5	g	

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

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki					
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)						
		Lp	Asortyment	Porcja				Składniki
Ilość brutto	Odpad [%]			Ubytek techn. [%]	Ilość netto	Jm		
91	Receptura	Zupa z zielonego groszku po florencku 400 ml (MLE, MWP, SEL)						
		1 Ziemniaki	190			190	g	
		2 Groszek mrożony	70			70	g	
		3 Cebula	15	10,56		13,416	g	
		4 Śmietana 18% tł. (MLE)	12			12	g	
		5 Włoszczyzna (SEL)	10			10	g	
		6 Boczek wędzony (MWP)	10			10	g	
		7 Marchew talarki mrożona	10			10	g	
		8 Masło roślinne 80% tł.	4			4	g	
		9 Natka pietruszki	1			1	g	
		10 Pieprz czarny mielony	1			1	g	
		11 Sól	0,1			0,1	g	
		12 Liść laurowy	0,1			0,1	g	
		13 Iubczyk	0,05			0,05	g	
		14 Ziele angielskie	0,001			0,001	g	