

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadalospisów od dnia 2025-01-21 do dnia 2025-01-31 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

Nazwa dania/asortymentu		Składniki
		Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)
Lp	Asortyment	Składniki
1	<b>Barszcz ukraiński 400 ml (MLE, GLU, SEL)</b>	
	1 Ziemniaki	
	2 Buraki	
	3 Włoszczyzna(SEL)	
	4 Ćwiartka z kurczaka	
	5 Kapusta biała	
	6 Fasola biała	
	7 Śmietana 18% tł.(MLE)	
	8 Barszcz czerwony koncentrat(GLU, SEL)	
	9 Cukier	
	10 Natka pietruszki	
	11 Kucharek smak natury	
	12 Sól	
2	<b>Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)</b>	
	1 Biszkopty(GLU, JAJ)	
3	<b>Brokuły 120 g</b>	
	1 Brokuły mrożone	
	2 Olej	
	3 Sól	
4	<b>Bułeczka alpejska mini 1 szt (MLE, GLU, JAJ, S02, SOJ, SEZ)</b>	
	1 Bułka alpejska mini(MLE, GLU, JAJ, S02, SOJ, SEZ)	
5	<b>Chleb pszenny 100 g (GLU, OZI, OWŁ, SOJ, SEZ)</b>	
	1 Chleb barowy 600g(GLU, OZI, OWŁ, SOJ, SEZ)	
6	<b>Chleb pyłowy 50 g</b>	
	1 Chleb pyłowy 450g	
7	<b>Chleb razowy 50 g (GLU, JAJ, SOJ, SEZ)</b>	
	1 Chleb razowy(GLU, JAJ, SOJ, SEZ)	
8	<b>Dorsz w cieście bazyliowym 100 g (MLE, GLU, JAJ, RYB)</b>	
	1 Dorsz(RYB)	
	2 Olej	
	3 Mąka pszenna(GLU)	
	4 Śmietana 18% tł.(MLE)	
	5 Cebula	
	6 Bazylia	
	7 Pieprz czarny mielony	
	8 Sól	
	9 Cytryna	
	10 Jaja(JAJ)	
9	<b>Dżem szt 1 szt</b>	
	1 Dżem porcjowany	
10	<b>Filet z indyka maślany 40 g</b>	
	1 Filet z indyka maślany Łukosz	
11	<b>Filet z kurczaka panier.w sezamie 100 g (GLU, JAJ, SEZ)</b>	
	1 Filet z kurczaka	
	2 Olej	
	3 Bułka tarta(GLU)	
	4 Sezam ziarna(SEZ)	
	5 Sól	
	6 Pieprz czarny mielony	
	7 Jaja(JAJ)	

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2025-01-21 do dnia 2025-01-31 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

12	Galaretka z borówkami 150 ml	
	1	Galaretka w proszku
	2	Borówka amerykańska mrożona
	3	Cukier
13	<b>Grahamka mini 1 szt (MLE, GLU, JAJ, SOJ, SEZ)</b>	
	1	Grahamka mini(MLE, GLU, JAJ, SOJ, SEZ)
14	Herbata owocowa z cukrem 250 g	
	1	Cukier
	2	Herbata owocowa
15	Herbata z cukrem 250 ml	
	1	Cukier
	2	Herbata ekspresowa
16	<b>Herbatniki 50 g (MLE, GLU, JAJ)</b>	
	1	Herbatniki(MLE, GLU, JAJ)
17	Hummus z suszonymi pomidorami 80 g	
	1	Ciecierzycza konserwowa
	2	Pasta tahini
	3	Suszone pomidory
	4	Cytryna
	5	Olej sezamowy
	6	Czosnek granulowany
	7	Sól
	8	Pieprz czarny mielony
	9	Pieprz cytrynowy
18	<b>Jogurt owocowy 1 szt (MLE)</b>	
	1	Jogurt owocowy 1,6% tł.(MLE)
19	<b>Jogurt z malinami, suszonym bananem i płatkami migdałowymi 150 g (MLE, OZI, OWŁ)</b>	
	1	Jogurt grecki litr 10%tł.(MLE)
	2	Malina mrożona
	3	Płatki migdałowe(OZI, OWŁ)
	4	Chipsy bananowe
20	<b>Jogurt z muslem malinowym i crunchy 200 g (MLE, GLU, OZI, OWŁ)</b>	
	1	Jogurt naturalny 2%tł.(MLE)
	2	Malina mrożona
	3	Musli crunchy z czekoladą(MLE, GLU, OZI, OWŁ)
21	<b>Jogurt z żurawiną, suszonym bananem i orzechami 150 g (MLE, OZI, OWŁ)</b>	
	1	Jogurt grecki litr 10%tł.(MLE)
	2	Chipsy bananowe
	3	Żurawina suszona
	4	Orzechy nerkowca(OZI, OWŁ)
22	<b>Kakao 250 g (MLE)</b>	
	1	Mleko 3,2% tł.(MLE)
	2	Cukier
	3	Kakao
23	Kasza gryczana 140 g	
	1	Kasza gryczana
	2	Sól
24	<b>Kasza jaglana na mleku 350 g (MLE)</b>	
	1	Mleko 3,2% tł.(MLE)
	2	Kasza jaglana
25	<b>Kasza jęczmienna 140 g (GLU)</b>	
	1	Kasza jęczmienna(GLU)
	2	Sól

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2025-01-21 do dnia 2025-01-31 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

26	<b>Kawa mleczna 250 g (MLE, GLU)</b>	
	1	Mleko 3,2% tł.(MLE)
	2	Cukier
	3	Kawa inka(GLU)
27	<b>Kaziuk 40 g (GLU)</b>	
	1	Kaziuk (JBB)(GLU)
28	Kiwi 1 szt	
	1	Kiwi
29	<b>Klopsik drobiowy po marokańsku 100 g (GLU, JAJ)</b>	
	1	Udziec z kurczaka b/k, b/s
	2	Mąka pszenna(GLU)
	3	Oliwki krojone
	4	Cebula
	5	Sól
	6	Papryka mielona
	7	Kmin rzymski
	8	Imbir mielony
	9	Pieprz czarny mielony
	10	Natka pietruszki
	11	Czosnek świeży
	12	Jaja(JAJ)
30	<b>Kluski śląskie 200 g (GLU, JAJ)</b>	
	1	Kluski śląskie(GLU, JAJ)
31	Koktajl brzoskwiowo-marchewkowy 200 g	
	1	Sok pomarańczowy
	2	Pulpa mango
	3	Brzoskwinie mrożona kostka
	4	Jabłko prażone
	5	Marchewka kostka mrożona
32	<b>Koktajl jogurtowo jagodowy 200 g (MLE)</b>	
	1	Jogurt naturalny 2%tł.(MLE)
	2	Jagoda mrożona
	3	Cukier
33	Kompot owocowy 250 ml	
	1	Mieszanka kompotowa
	2	Cukier
	3	Aronia mrożona
	4	Czerwona porzeczka mrożona
34	<b>Krem z dyni 400 ml (SEL)</b>	
	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
35	<b>Makaron świderki kolorowy 140 g (GLU)</b>	
	1	Makaron świderki kolorowy(GLU)
	2	Olej
	3	Sól
36	Mandarynka 2 szt	
	1	Mandarynka

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2025-01-21 do dnia 2025-01-31 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

37	<b>Masło 10 g (MLE)</b>	
	1 Masło 83% tł.(MLE)	
38	Melon Kantalupe 150 g	
	1 Melon Kantalupe	
39	<b>Mizeria z ogórków kiszonych 150 g (MLE, JAJ, GOR)</b>	
	1 Ogórek kiszony	
	2 Koper	
	3 Śmietana 18% tł.(MLE)	
	4 Majonez(JAJ)	
	5 Musztarda(GOR)	
40	<b>Mus borówkowy z jogurtem 200 ml (MLE)</b>	
	1 Borówka amerykańska mrożona	
	2 Jogurt grecki litr 10%tł.(MLE)	
	3 Cukier	
41	<b>Mus truskawkowy z jogurtem posypany płatkami migdałowymi 100 ml (MLE, OZI, OWŁ)</b>	
	1 Jogurt grecki litr 10%tł.(MLE)	
	2 Truskawki mrożone	
	3 Cukier	
	4 Płatki migdałowe(OZI, OWŁ)	
42	Ogórek 30 g	
	1 Ogórek zielony	
43	Ogórek kiszony 30 g	
	1 Ogórek kiszony	
44	<b>Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt (GOR)</b>	
	1 Pałki z kurczaka	
	2 Miód	
	3 Musztarda(GOR)	
	4 Sól	
45	<b>Pancakes 1 szt (MLE, GLU, JAJ)</b>	
	1 Pancakes(MLE, GLU, JAJ)	
46	Papryka 30 g	
	1 Papryka	
47	<b>Pasta drobiowo warzywna 100 g (SEL)</b>	
	1 Udziec z kurczaka b/k, b/s	
	2 Włoszczyzna(SEL)	
	3 Natka pietruszki	
	4 Olej	
	5 Pieprz cytrynow	
	6 Papryka wędzona	
48	<b>Pasta twarogowo jajeczna z jabłkiem i słonecznikiem prażonym 100 g (MLE, JAJ)</b>	
	1 Twaróg 4% tł.(MLE)	
	2 Jabłka	
	3 Pestki słonecznika	
	4 Majonez(JAJ)	
	5 Koper	
	6 Sól	
	7 Pieprz czarny mielony	
	8 Jaja(JAJ)	

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2025-01-21 do dnia 2025-01-31 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

49	<b>Pasta z tuńczyka 80 g ( MLE, JAJ, RYB)</b>	
	1	Twaróg 4% tł.(MLE)
	2	Tuńczyk(RYB)
	3	Jogurt naturalny 2%tł.(MLE)
	4	Majonez(JAJ)
	5	Natka pietruszki
	6	Jaja(JAJ)
	7	Pieprz czarny mielony
	8	Sól
50	<b>Pierogi ruskie II z okrasą 240 g ( MLE, GLU, JAJ)</b>	
	1	Pierogi ruskie(MLE, GLU, JAJ)
	2	Cebula
	3	Sól
	4	Ślönina
51	<b>Pierogi z mięsem II z okrasą 220 g ( GLU, JAJ)</b>	
	1	Pierogi z mięsem(GLU, JAJ)
	2	Cebula
	3	Sól
	4	Ślönina
52	<b>Pierś z kurnej półki 50 g ( GLU)</b>	
	1	Pierś z kurnej półki Cedrob I(GLU)
53	<b>Płatki jęczmienne na mleku 350 g ( MLE, GLU)</b>	
	1	Mleko 3,2% tł.(MLE)
	2	Płatki jęczmienne(GLU)
54	<b>Płatki owsiane na mleku 350 ml ( MLE, GLU)</b>	
	1	Mleko 3,2% tł.(MLE)
	2	Płatki owsiane(GLU)
55	<b>Połędwica z piersi indyka 40 g ( GLU)</b>	
	1	Połędwica z piersi indyka Łukosz(GLU)
56	<b>Połędwiczka wieprzowa z jabłkami 100 g</b>	
	1	Połędwiczka wieprzowa
	2	Jabłka
	3	Olej
	4	Sól
	5	Przyprawa do mięsa
	6	Majeranek
57	<b>Pomidor 30 g</b>	
	1	Pomidor
58	<b>Pomidory koktajlowe 50 g</b>	
	1	Pomidor koktajlowy
59	<b>Potrawka drobiowa w paprykowym trio 110 g ( SEL)</b>	
	1	Udziec z kurczaka b/k, b/s
	2	Papryka mrożona
	3	Włoszczyzna(SEL)
	4	Masło roślinne 80% tł.
	5	Pieprz czarny mielony
	6	Sól
60	<b>Pyzdra schabowa 40 g</b>	
	1	Pyzdra schabowa

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2025-01-21 do dnia 2025-01-31 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

61	<b>Rosół z makaronem 400 ml (GLU, SEL)</b>	
	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
62	<b>Rzodkiewka 15 g</b>	
	1	Rzodkiewka
63	<b>Salata 10 g</b>	
	1	Salata
64	<b>Salata lodowa 10 g</b>	
	1	Salata lodowa
65	<b>Salatka jarzynowa 100 g (JAJ, SEL)</b>	
	1	Salatka jarzynowa(SEL)
	2	Ogórek kiszony
	3	Jabłka
	4	Majonez(JAJ)
	5	Jaja(JAJ)
	6	Sól
66	<b>Schab na kartki 40 g</b>	
	1	Schab na kartki
67	<b>Schab parowany 50 g</b>	
	1	Schab b/k
	2	Olej
68	<b>Schab pieczony z morelą 55 g</b>	
	1	Schab b/k
	2	Olej
	3	Morele suszone
69	<b>Ser mozzarella 40 g (MLE)</b>	
	1	Ser mozzarella(MLE)
70	<b>Ser żółty 40 g (MLE)</b>	
	1	Ser żółty(MLE)
71	<b>Serek homogenizowany szt. 1 szt (MLE)</b>	
	1	Serek homogenizowany szt.(MLE)
72	<b>Serek homogenizowany z pomidorami 80 g (MLE)</b>	
	1	Ser cukierniczy president 11% t.(MLE)
	2	Pomidor
73	<b>Serek wiejski z koperkiem 80 g (MLE)</b>	
	1	Serek wiejski 5% t.(MLE)
	2	Koper
74	<b>Skyr naturalny 1 szt (MLE)</b>	
	1	Skyr naturalny(MLE)
75	<b>Sok owocowy bez cukru 1 szt</b>	
	1	Sok jabłkowy bez cukru

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2025-01-21 do dnia 2025-01-31 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

76	<b>Sos cebulowy 60 g (GLU)</b>	
	1	Cebula
	2	Mąka pszenna(GLU)
	3	Margaryna 80% tł.
	4	Sól
	5	Majeranek
77	<b>Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g (MLE, GLU)</b>	
	1	Mąka pszenna(GLU)
	2	Śmietana 18% tł.(MLE)
	3	Masło 83% tł.(MLE)
	4	Olej
	5	Zioła prowansalskie
	6	Liść laurowy
	7	Pieprz ziółowy
	8	Ziele angielskie
	9	Sól
78	<b>Sos musztardowy 60 g (GLU, GOR)</b>	
	1	Musztarda(GOR)
	2	Mąka pszenna(GLU)
	3	Masło roślinne 80% tł.
	4	Sól
79	<b>Sos pieczeniowy 60 g (GLU)</b>	
	1	Mąka pszenna(GLU)
	2	Cebula
	3	Olej
	4	Ziele angielskie
	5	Liść laurowy
	6	Pieprz czarny mielony
	7	Sól
80	<b>Sos z pomidorów pelati 60 g</b>	
	1	Pomidory pelati
	2	Koncentrat pomidorowy
	3	Masło roślinne 80% tł.
	4	Ziele angielskie
	5	Liść laurowy
	6	Pieprz ziółowy
	7	Bazylija
	8	Sól
81	<b>Sos ziółowy 60 g (GLU)</b>	
	1	Mąka pszenna(GLU)
	2	Olej
	3	Zioła prowansalskie
	4	Liść laurowy
	5	Ziele angielskie
	6	Pieprz ziółowy
	7	Sól
82	<b>Surówka collesław 100 g (JAJ)</b>	
	1	Kapusta biała
	2	Marchewka
	3	Jabłko
	4	Majonez(JAJ)
	5	Cukier
	6	Sól

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2025-01-21 do dnia 2025-01-31 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

83	<b>Surówka czerwony collesław 100 g ( JAJ)</b>	
	1	Kapusta czerwona
	2	Marchewka
	3	Jabłka
	4	Majonez(JAJ)
	5	Cukier
	6	Sól
84	<b>Surówka wielowarzywna 100 g</b>	
	1	Kapusta biała
	2	Jabłka
	3	Marchewka
	4	Ogórek kiszony
	5	Olej
	6	Cukier
	7	Sól
85	<b>Surówka z kapusty czerwonej z olejem 100 g</b>	
	1	Kapusta czerwona
	2	Jabłka
	3	Cebula
	4	Olej
	5	Cukier
	6	Sól
86	<b>Surówka z kapusty kiszonej 100 g</b>	
	1	Kapusta kiszona
	2	Marchewka
	3	Jabłka
	4	Olej
	5	Cukier
	6	Sól
87	<b>Surówka z marchwi i jabłka 100 g</b>	
	1	Marchewka
	2	Jabłka
	3	Olej
	4	Cukier
	5	Sól
	6	Kwasek cytrynowy
88	<b>Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 100 g</b>	
	1	Marchewka
	2	Ananas konserwowy
	3	Kukurydza konserwowa
	4	Olej
	5	Cukier
	6	Sól
	7	Kwasek cytrynowy
89	<b>Surówka z papryki z olejem 80 g</b>	
	1	Ogórek zielony
	2	Papryka
	3	Cebula
	4	Olej
	5	Cukier
	6	Sól



**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2025-01-21 do dnia 2025-01-31 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

90	<b>Szarlotka mascarpone 125 g ( MLE, GLU, JAJ)</b>	
	1	Jabłko prażone
	2	Mascarpone(MLE)
	3	Herbatniki(MLE, GLU, JAJ)
	4	Wirki czekolada deserowa
	5	Cynamon
91	Szpinak baby 10 g	
	1	Szpinak baby
92	<b>Szynka bankietowa 40 g ( GLU)</b>	
	1	Szynka bankietowa Animex Mazury(GLU)
93	<b>Szynka od szwagra 40 g ( GLU)</b>	
	1	Szynka od szwagra Krakus I(GLU)
94	Szynka pieczona w sosie własnym 100 g	
	1	Szynka b/k
	2	Olej
	3	Sól
	4	Mąka ziemniaczana
95	<b>Szynka tostowa z kurcząt 40 g ( GLU)</b>	
	1	Szynka tostowa z kurcząt Drobimex(GLU)
96	<b>Szynka z piersi kurczaka 40 g ( GLU)</b>	
	1	Szynka z piersi kurczaka Szuster(GLU)
97	<b>Szynkowa extra 40 g ( GLU)</b>	
	1	Szynkowa extra Szuster(GLU)
98	<b>Twarożek bazyliowy 80 g ( MLE)</b>	
	1	Twaróg 4% tł.(MLE)
	2	Ser cukierkowy president 11% tł.(MLE)
	3	Bazylia
	4	Sól
	5	Pieprz czarny mielony
99	<b>Twarożek z oliwkami 80 g ( MLE)</b>	
	1	Twaróg 4% tł.(MLE)
	2	Oliwki krojone
	3	Natka pietruszki
	4	Sól
	5	Pieprz czarny mielony
100	Wafle ryżowe 2 szt	
	1	Wafle ryżowe
101	<b>Zacierka na mleku 350 ml ( MLE, GLU, JAJ)</b>	
	1	Mleko 3,2% tł.(MLE)
	2	Zacierka(GLU, JAJ)
	3	Cukier
	4	Sól
102	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 2025-01-21 do dnia 2025-01-31 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

103	<b>Zraz schabowy z szynką 120 g ( GLU, GOR)</b>	
	1	Schab b/k
	2	Szynka konserwowa(GLU)
	3	Cebula
	4	Ogórek kiszony
	5	Musztarda(GOR)
	6	Olej
	7	Mąka pszenna(GLU)
	8	Sól
	9	Pieprz czarny mielony
104	<b>Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 400 ml ( OWŁ, SEL)</b>	
	1	Ziemniaki
	2	Dynia mrożona
	3	Cukinia plastry mrożona
	4	Marchewka kostka mrożona
	5	Ćwiartka z kurczaka
	6	Mleko kokosowe(OWŁ)
	7	Włoszczyzna(SEL)
	8	Pulpa mango
	9	Sok pomarańczowy
	10	Imbir mielony
	11	Kucharek smak natury
	12	Natka pietruszki
	13	Cukier
	14	Sól
105	<b>Zupa kalafiorowa z kaszą bulgur 400 ml ( MLE, GLU, SEL)</b>	
	1	Włoszczyzna(SEL)
	2	Kalafior
	3	Kasza bulgur(GLU)
	4	Śmietana 18% tł.(MLE)
	5	Ćwiartka z kurczaka
	6	Sól
106	<b>Zupa kalafiorowa z łazankami 400 ml ( MLE, GLU, SEL)</b>	
	1	Włoszczyzna(SEL)
	2	Kalafior
	3	Makaron łazanki(GLU)
	4	Śmietana 18% tł.(MLE)
	5	Ćwiartka z kurczaka
	6	Kucharek smak natury
	7	Natka pietruszki
	8	Sól
107	<b>Zupa kapuśniak 400 ml ( SEL)</b>	
	1	Ziemniaki
	2	Kapusta kiszona
	3	Włoszczyzna(SEL)
	4	Ćwiartka z kurczaka
	5	Boczek wędzony
	6	Cebula
	7	Natka pietruszki
	8	Kucharek smak natury
	9	Olej
	10	Sól

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2025-01-21 do dnia 2025-01-31 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

108	<b>Zupa minestrone 400 ml ( SEL)</b>	
	1	Ziemniaki
	2	Włoszczyzna(SEL)
	3	Cukinia plastry mrożona
	4	Pomidory pelati
	5	Kapusta biała
	6	Marchewka kostka mrożona
	7	Fasolka szparagowa zielona
	8	Ćwiartka z kurczaka
	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
109	<b>Zupa ogórkowa 400 ml ( MLE, SEL)</b>	
	1	Ziemniaki
	2	Ogórek kiszony
	3	Włoszczyzna(SEL)
	4	Śmietana 18% tł.(MLE)
	5	Ćwiartka z kurczaka
	6	Natka pietruszki
	7	Kucharek smak natury
	8	Sól
110	<b>Zupa selerowa z ziemniakami 400 ml ( MLE, SEL)</b>	
	1	Ziemniaki
	2	Seler(SEL)
	3	Włoszczyzna(SEL)
	4	Ćwiartka z kurczaka
	5	Śmietana 18% tł.(MLE)
	6	Kucharek smak natury
	7	Natka pietruszki
	8	Sól
111	<b>Zupa szpinakowa z ryżem 400 ml ( MLE, SEL)</b>	
	1	Szpinak mrożony
	2	Włoszczyzna(SEL)
	3	Ryż
	4	Śmietana 18% tł.(MLE)
	5	Ćwiartka z kurczaka
	6	Kucharek smak natury
	7	Natka pietruszki
	8	Kwasek cytrynowy
	9	Sól