

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 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 czerwony z ziemniakami 400 ml (MLE, GLU, SEL)			
		1	Ziemniaki		
		2	Buraki		
		3	Włoszczyzna (SEL)		
		4	Ćwiartka z kurczaka		
		5	Barszcz czerwony koncentrat (GLU, SEL)		
		6	Śmietana 18% tł. (MLE)		
		7	Cukier		
		8	Sól		
		9	Natka pietruszki		
		10	Kucharek smak natury		
3	Receptura	Bitka z kurczaka z serem żółtym i pieczarką 70 g (MLE, GLU, SEL)			
		1	Filet z kurczaka		
		2	Włoszczyzna (SEL)		
		3	Ser żółty wiórki 22,90% tł. (MLE)		
		4	Pieczarki mrożone		
		5	Mąka pszenna (GLU)		
		6	Sól		
		7	Olej		
		8	Przyprawa do mięsa		
4	Receptura	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		
5	Receptura	Chleb pszenno-żytni 50 g (GLU)			
		1	Chleb barowy 600g (GLU)		
6	Receptura	Chleb pszenny 100 g (GLU)			
		1	Chleb barowy 600g (GLU)		
7	Receptura	Chleb razowy 50 g (GLU)			
		1	Chleb razowy (GLU)		
8	Receptura	Dżem szt 1 szt			
		1	Dżem porcjowany		
9	Receptura	Gnocci z maselkiem roślinnym i posypane płatkami drożdżowymi 300 g (GLU)			
		1	Kluski gnocchi (GLU)		
		2	Płatki drożdżowe nieaktywne		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Sól		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
10	Receptura	Gołąbek po hiszpańsku 120 g (JAJ, SEL)			
		1	Łopatka wieprzowa		
		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	Receptura	Gruszka 1 szt			
		1	Gruszka		
12	Receptura	Herbata z cukrem 250 ml			
		1	Cukier		
		2	Herbata ekspresowa		
13	Receptura	Herbatniki 50 g (MLE, GLU, JAJ)			
		1	Herbatniki (MLE, GLU, JAJ)		
14	Receptura	Jabłko 1 szt			
		1	Jabłka		
15	Receptura	Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt (JAJ)			
		1	Majonez (JAJ)		
		2	Jaja (JAJ)		
		3	Koper		
16	Receptura	Jogurt naturalny 1 szt (MLE)			
		1	Jogurt naturalny 2% tł. (MLE)		
17	Receptura	Jogurt owocowy 1 szt (MLE)			
		1	Jogurt owocowy 1,6% tł. (MLE)		
18	Receptura	Kakao 250 g (MLE, GLU)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Cukier		
		3	Kakao (GLU)		
19	Receptura	Kalafior 120 g			
		1	Kalafior		
		2	Sól		
20	Receptura	Kasza gryczana 140 g			
		1	Kasza gryczana		
		2	Sól		
21	Receptura	Kasza jaglana na mleku 350 g (MLE)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Kasza jaglana		
22	Receptura	Kasza manna na mleku 350 ml (MLE, GLU)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Kasza manna (GLU)		
23	Receptura	Kawa mleczna 250 g (MLE, GLU)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Cukier		
		3	Kawa inka (GLU)		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
24	Receptura	Kefir 1 szt (MLE)			
		1	Kefir szt. 2% tł. (MLE)		
25	Receptura	Kiwi 1 szt			
		1	Kiwi		
26	Receptura	Kompot owocowy 250 ml			
		1	Mieszanka kompotowa		
		2	Cukier		
		3	Aronia mrożona		
		4	Czerwona porzeczka mrożona		
27	Receptura	Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 120 g (GLU, JAJ)			
		1	Łopátka wieprzowa		
		2	Bułka specjalna krojona 300g (GLU)		
		3	Bułka tarta (GLU)		
		4	Olej		
		5	Cebula		
		6	Sól		
		7	Oregano		
		8	Ziół prowansalskie		
		9	Majeranek		
		10	Jaja (JAJ)		
		11	Pieprz czarny mielony		
28	Receptura	Krem z dyni 400 ml (SEL)			
		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		
29	Receptura	Makaron pene 140 g (GLU)			
		1	Makaron pene (GLU)		
		2	Olej		
		3	Sól		
30	Receptura	Makaron spaghetti 140 g (GLU)			
		1	Makaron spaghetti (GLU)		
		2	Olej		
31	Receptura	Mandarynka 2 szt			
		1	Mandarynka		
32	Receptura	Marchewka gotowana mini 120 g (GLU)			
		1	Marchewka mini		
		2	Masło roślinne 80% tł.		
		3	Mąka pszenna (GLU)		
		4	Cukier		
33	Receptura	Masło 10 g (MLE)			
		1	Masło 83% tł. (MLE)		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
34	Receptura	Mini muffiny 2 szt			
		1	Mini muffiny		
35	Receptura	Miruna panierowana 120 g (GLU, JAJ, RYB)			
		1	Miruna Nowozel. Unifrezze (RYB)		
		2	Olej		
		3	Bulka tarta (GLU)		
		4	Mąka pszenna (GLU)		
		5	Sól		
		6	Jaja (JAJ)		
36	Receptura	Mus truskawkowy 100 g			
		1	Truskawki mrożone		
		2	Cukier		
37	Receptura	Ogórek 30 g			
		1	Ogórek zielony		
38	Receptura	Ogórek kiszony 30 g			
		1	Ogórek kiszony		
39	Receptura	Palki z kurczaka pieczone 2 szt			
		1	Palki z kurczaka		
		2	Sól		
40	Receptura	Papryka 30 g			
		1	Papryka		
41	Receptura	Pasta drobiowo warzywna 100 g (SEL)			
		1	Udziec z kurczaka b/k, b/s		
		2	Włoszczyzna (SEL)		
		3	Natka pietruszki		
		4	Olej		
		5	Pieprz cytrynow		
		6	Papryka wędzona		
42	Receptura	Pasta twarogowa z warzywami 130 g (MLE, SEL)			
		1	Twaróg 4% tł. (MLE)		
		2	Włoszczyzna (SEL)		
		3	Pomidor		
		4	Koper		
		5	Sól		
		6	Pieprz cytrynow		
		7	Natka pietruszki		
43	Receptura	Pasta z fasoli czerwonej 80 g			
		1	Fasola czerwona konserwowa		
		2	Papryka mrożona		
		3	Ziemniaki		
		4	Olej		
		5	Koncentrat pomidorowy		
		6	Natka pietruszki		
		7	Papryka		
		8	Czosnek granulowany		
		9	Sól		
		10	Kmin rzymski		
		11	Szczypiorek		
		12	Pieprz czarny mielony		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
		Składniki		
44	Receptura	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		
45	Receptura	Pasta z zielonego groszku 80 g		
		1 Groszek mrożony		
		2 Pestki słonecznika		
		3 Olej		
		4 Sól		
		5 Cytryna		
		6 Pieprz czarny mielony		
		7 Mięta		
		8 Czosnek świeży		
46	Receptura	Pierogi z mięsem II 220 g (<i>GLU, JAJ, MWP</i>)		
		1 Pierogi z mięsem (<i>GLU, JAJ, MWP</i>)		
		2 Cebula		
		3 Sól		
		4 Skonina		
47	Receptura	Pierś z kurnej półki 50 g (<i>GLU</i>)		
		1 Pierś z kurnej półki Cedrob I (<i>GLU</i>)		
48	Receptura	Płatki jęczmienne na mleku 350 g (<i>MLE, GLU</i>)		
		1 Mleko 3,2% tł. (<i>MLE</i>)		
		2 Płatki jęczmienne (<i>GLU</i>)		
49	Receptura	Płatki owsiane na mleku 350 ml (<i>MLE, GLU</i>)		
		1 Mleko 3,2% tł. (<i>MLE</i>)		
		2 Płatki owsiane (<i>GLU</i>)		
50	Receptura	Pomarańcza 1 szt		
		1 Pomarańcza		
51	Receptura	Pomidor 30 g		
		1 Pomidor		
52	Receptura	Potrąwka drobiowa w paprykowym trio 110 g (<i>SEL</i>)		
		1 Udziec z kurczaka b/k, b/s		
		2 Papryka mrożona		
		3 Włoszczyzna (<i>SEL</i>)		
		4 Masło roślinne 80% tł.		
		5 Pieprz czarny mielony		
		6 Sól		
53	Receptura	Pyzdra schabowa 40 g (<i>GLU</i>)		
		1 Pyzdra schabowa (<i>GLU</i>)		
54	Receptura	Pyzdra szynkowa 40 g (<i>GLU</i>)		
		1 Pyzdra szynkowa (<i>GLU</i>)		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
55	Receptura	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 1 szt			
		1	Rogalik z nadzieniem śliwkowym		
56	Receptura	Rogalik z serem i szpinakiem 1 szt			
		1	Rogalik z serem i szpinakiem		
57	Receptura	Ryż na mleku 350 g (MLE)			
		1	Mleko 3,2% tł. (MLE)		
		2	Ryż		
		3	Cukier		
		4	Sól		
58	Receptura	Sałata 10 g			
		1	Sałata		
59	Receptura	Sałatka kalafirowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g (MLE, GLU, JAJ)			
		1	Kalafior		
		2	Kukurydza konserwowa		
		3	Szynka konserwowa (GLU)		
		4	Ser żółty wiórki 22,90% tł. (MLE)		
		5	Majonez (JAJ)		
		6	Koper		
		7	Sól		
60	Receptura	Sałatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g			
		1	Mix owoców tropikalnych z sokiem z marakui		
61	Receptura	Schab na kartki 40 g (GLU)			
		1	Schab na kartki (GLU)		
62	Receptura	Ser żółty 40 g (MLE)			
		1	Ser żółty 22,90% tł. (MLE)		
63	Receptura	Serek homogenizowany szt. 1 szt (MLE)			
		1	Serek homogenizowany szt. (MLE)		
64	Receptura	Sos boloński wieprzowy 200 g (MLE, GLU, SEL)			
		1	Karkówka		
		2	Koncentrat pomidorowy		
		3	Pomidory pelati		
		4	Włoszczyzna (SEL)		
		5	Mąka pszenna (GLU)		
		6	Cebula		
		7	Ser żółty wiórki 22,90% tł. (MLE)		
		8	Olej		
		9	Zioła prowansalskie		
		10	Sól		
65	Receptura	Sos chrzanowy 60 g (GLU)			
		1	Mąka pszenna (GLU)		
		2	Chrzan		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Koper		
		5	Sól		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
66	Receptura	Sos pietruszkowy 60 g (GLU)			
		1	Pietruszka		
		2	Mąka pszenna (GLU)		
		3	Olej		
		4	Liść laurowy		
		5	Ziele angielskie		
		6	Pieprz ziółowy		
		7	Sól		
67	Receptura	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 ziółowy		
		7	Sól		
68	Receptura	Sos ziółowy 60 g (GLU)			
		1	Mąka pszenna (GLU)		
		2	Olej		
		3	Zioła prowansalskie		
		4	Liść laurowy		
		5	Ziele angielskie		
		6	Pieprz ziółowy		
		7	Sól		
69	Receptura	Surówka kopenhaska 100 g (MLE, GOR)			
		1	Kapusta pekińska		
		2	Marchewka		
		3	Ogórek kiszony		
		4	Jogurt naturalny 2%tł. (MLE)		
		5	Cebula		
		6	Musztarda (GOR)		
		7	Natka pietruszki		
		8	Sól		
		9	Pieprz czarny mielony		
70	Receptura	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		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki		
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
71	Receptura	Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g (JAJ)			
		1 Kapusta czerwona			
		2 Jabłka			
		3 Majonez (JAJ)			
		4 Cebula			
		5 Olej			
		6 Cukier			
		7 Sól			
72	Receptura	Surówka z kapusty kiszzonej 100 g			
		1 Kapusta kiszona			
		2 Marchewka			
		3 Jabłka			
		4 Olej			
		5 Cukier			
		6 Sól			
73	Receptura	Surówka z marchwi i jabłka 100 g			
		1 Marchewka			
		2 Jabłka			
		3 Olej			
		4 Cukier			
		5 Sól			
		6 Kwasek cytrynowy			
74	Receptura	Surówka z ogórka kiszzonego 100 g			
		1 Ogórek kiszony			
		2 Jabłka			
		3 Cebula			
		4 Olej			
		5 Cukier			
75	Receptura	Surówka z selera (z majonezem) 100 g (JAJ, SEL)			
		1 Seler (SEL)			
		2 Jabłka			
		3 Kukurydza konserwowa			
		4 Brzoskwinie konserwowe			
		5 Majonez (JAJ)			
		6 Cukier			
		7 Sól			
76	Receptura	Szynka na kartki Nikpol 40 g (GLU)			
		1 Szynka na kartki Nikpol (GLU)			
77	Receptura	Szynka od szwagra 40 g (GLU)			
		1 Szynka od szwagra Krakus I (GLU)			
78	Receptura	Szynka tostowa z kurcząt 40 g (GLU)			
		1 Szynka tostowa z kurcząt Drobimex (GLU)			
79	Receptura	Szynka z indyka 40 g (GLU)			
		1 Szynka z indyka Lukullus I (GLU)			
80	Receptura	Twarożek z truskawkami 150 g (MLE)			
		1 Twaróg 4% tł. (MLE)			
		2 Truskawki mrożone			
		3 Cukier			
		4 Cukier waniliowy			

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
81	Receptura	Udziec z indyka pieczony 100 g			
		1	Udziec z indyka b/k		
		2	Sól		
		3	Olej		
		4	Przyprawa do mięsa		
82	Receptura	Wieprzowina po toskańsku 100 g (<i>MLE, GLU</i>)			
		1	Łopátka wieprzowa		
		2	Szpinak mrożony		
		3	Olej		
		4	Mąka pszenna (<i>GLU</i>)		
		5	Suszone pomidory		
		6	Ser żółty wiórki 22,90% tł. (<i>MLE</i>)		
		7	Śmietana 18% tł. (<i>MLE</i>)		
		8	Papryka mielona		
		9	Sól		
		10	Czosnek świeży		
83	Receptura	Winogrona 100 g			
		1	Winogrona		
84	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		
85	Receptura	Ziemniaki 60 g			
		1	Ziemniaki obierane		
		2	Ziemniaki		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Sól		
		5	Koper		
86	Receptura	Zupa dyniowa z zacierką 400 ml (<i>MLE, GLU, JAJ, SEL</i>)			
		1	Dynia mrożona		
		2	Zacierka (<i>GLU, JAJ</i>)		
		3	Włoszczyzna (<i>SEL</i>)		
		4	Śmietana 18% tł. (<i>MLE</i>)		
		5	Ćwiartka z kurczaka		
		6	Sól		
		7	Imbir mielony		
		8	Kucharek smak natury		
		9	Natka pietruszki		
		10	Czosnek granulowany		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 dla diety: IMID Podstawowa Dzieci 1B

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
		Lp	Asortyment	Porcja
87	Receptura	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		
88	Receptura	Zupa ogórkowa 400 ml (MLE, SEL)		
		1 Ziemniaki		
		2 Ogórek kiszony		
		3 Włoszczyzna (SEL)		
		4 Śmietana 18% tł. (MLE)		
		5 Ćwiartka z kurczaka		
		6 Natka pietruszki		
		7 Sól		
		8 Przyprawa do mięsa		
89	Receptura	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	Receptura	Zupa szczawiowy krupnik z kaszą pęczak 400 ml (MLE, GLU, SEL)		
		1 Szczaw konserwowy		
		2 Włoszczyzna (SEL)		
		3 Kasza pęczak (GLU)		
		4 Śmietana 18% tł. (MLE)		
		5 Ćwiartka z kurczaka		
		6 Masło roślinne 80% tł.		
		7 Sól		
		8 Koper		
		9 Kucharek smak natury		

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 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 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		
92	Receptura	Zupa ziemniaczanka z natką 400 ml (GLU, SEL)		
		1 Ziemniaki		
		2 Włoszczyzna (SEL)		
		3 Marchewka kostka mrożona		
		4 Ćwiartka z kurczaka		
		5 Mąka pszenna (GLU)		
		6 Sól		
		7 Natka pietruszki		
		8 Kucharek smak natury		
93	Receptura	Żurek z ziemniakami 300 ml (MLE, GLU, MWP, SEL)		
		1 Ziemniaki		
		2 Włoszczyzna (SEL)		
		3 Śmietana 18% tł. (MLE)		
		4 Żurek (GLU)		
		5 Kielbasa podwawelska (GLU)		
		6 Mąka pszenna (GLU)		
		7 Chrzan		
		8 Boczek wędzony (MWP)		
		9 Sól		
		10 Kwasek cytrynowy		
		11 Majeranek		
		12 Kucharek smak natury		