

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: Piaseczno Podstawa

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% tł. ( <b>MLE</b> )		
		9	Cukier		
		10	Sól		
		11	Natka pietruszki		
		12	Kucharek smak natury		
3	Receptura	Brokuły 120 g			
		1	Brokuły mrożone		
		2	Olej		
		3	Sól		
4	Receptura	Bukiet warzyw 3-skl. 120 g			
		1	Mieszanka warzywna 3-skl.		
		2	Sól		
5	Receptura	Bułka wrocławska 30 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Bułka specjalna krojona 300g ( <b>GLU</b> )		
6	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		
7	Receptura	Chleb pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Chleb barowy 600g ( <b>GLU</b> )		
8	Receptura	Cukier 10 g			
		1	Cukier		
9	Receptura	Dorsz panierowany 120 g ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )			
		1	Dorsz ( <b>RYB</b> )		
		2	Olej		
		3	Bułka tarta ( <b>GLU</b> )		
		4	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		5	Sól		
		6	Jaja ( <b>JAJ</b> )		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: Piaseczno Podstawa

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
10	Receptura	Gołąbek po hiszpańsku 120 g ( <b>JAJ, SEL</b> )			
		1	Łopatka wieprzowa		
		2	Kapusta biała		
		3	Pomidory pelati		
		4	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		5	Ryż		
		6	Cebula		
		7	Olej		
		8	Marchewka		
		9	Sól		
		10	Pieprz czarny mielony		
		11	Jaja ( <b>JAJ</b> )		
11	Receptura	Gulasz wieprzowy 180 g ( <b>GLU, SEL</b> )			
		1	Łopatka 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 ziółowy		
		10	Przyprawa do mięsa		
12	Receptura	Herbata 1 szt			
		1	Herbata ekspresowa		
13	Receptura	Jabłko 1 szt			
		1	Jabłka		
14	Receptura	Jarzynki po grecku 100 g ( <b>SEL</b> )			
		1	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		2	Koncentrat pomidorowy		
		3	Olej		
		4	Cukier		
		5	Sól		
		6	Ziele angielskie		
		7	Liść laurowy		
15	Receptura	Jogurt owocowy 150g 1 szt			
		1	Jogurt owocowy 150g		
16	Receptura	Kakao 250 g ( <b>MLE, GLU</b> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Cukier		
		3	Kakao ( <b>GLU</b> )		
17	Receptura	Kalafior 120 g			
		1	Kalafior		
		2	Sól		
18	Receptura	Kasza bulgur 140 g ( <b>GLU</b> )			
		1	Kasza bulgur ( <b>GLU</b> )		
		2	Margaryna 80% tł.		
		3	Sól		
19	Receptura	Kasza gryczana 140 g			
		1	Kasza gryczana		
		2	Sól		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: Piaseczno Podstawa

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
20	Receptura	Kasza jaglana na mleku 350 g ( <i>MLE</i> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <i>MLE</i> )		
		2	Kasza jaglana		
21	Receptura	Kasza jęczmienna 140 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Kasza jęczmienna ( <i>GLU</i> )		
		2	Sól		
22	Receptura	Kasza manna na mleku 350 ml ( <i>MLE, GLU</i> )			
		1	Mleko 3,2% tł. ( <i>MLE</i> )		
		2	Kasza manna ( <i>GLU</i> )		
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	Kiwi 1 szt			
		1	Kiwi		
25	Receptura	Klopsik wieprzowy po marokańsku 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )			
		1	Łopatka wieprzowa		
		2	Mąka pszenna ( <i>GLU</i> )		
		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 ( <i>JAJ</i> )		
26	Receptura	Knedle z nadzieniem z moreli 220 g			
		1	Knedle z nadzieniem morelowym		
27	Receptura	Kompot owocowy 250 ml			
		1	Mieszanka kompotowa		
		2	Cukier		
		3	Aronia mrożona		
		4	Czerwona porzeczka mrożona		
28	Receptura	Makaron pene 140 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Makaron pene ( <i>GLU</i> )		
		2	Olej		
		3	Sól		
29	Receptura	Mandarynka 2 szt			
		1	Mandarynka		
30	Receptura	Marchewka z groszkiem 120 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Marchewka z groszkiem		
		2	Mąka pszenna ( <i>GLU</i> )		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Sól		
31	Receptura	Masło 10 g ( <i>MLE</i> )			
		1	Masło 83% tł. ( <i>MLE</i> )		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: Piaseczno Podstawa

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
				Składniki	
32	Receptura	Medalion wieprzowy z cebulką i pieczarkami 120 g ( <b>GLU, JAJ</b> )			
		1	Schab b/k		
		2	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		3	Cebula		
		4	Pieczarka świeża		
		5	Olej		
		6	Sól		
		7	Jaja ( <b>JAJ</b> )		
33	Receptura	Ogórek 30 g			
		1	Ogórek zielony		
34	Receptura	Ogórek kiszony 30 g			
		1	Ogórek kiszony		
35	Receptura	Papryka 30 g			
		1	Papryka		
36	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> )		
37	Receptura	Pasta twarogowa z warzywami 130 g ( <b>MLE, SEL</b> )			
		1	Twaróg 4% tł. ( <b>MLE</b> )		
		2	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		3	Pomidor		
		4	Koper		
		5	Sól		
		6	Pieprz cytrynowy		
		7	Natka pietruszki		
38	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		
39	Receptura	Pieczeń rzymska 120 g ( <b>GLU, JAJ</b> )			
		1	Łopatka wieprzowa		
		2	Bułka specjalna krojona 300g ( <b>GLU</b> )		
		3	Olej		
		4	Bułka tarta ( <b>GLU</b> )		
		5	Jaja ( <b>JAJ</b> )		
40	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> )		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: Piaseczno Podstawa

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki		
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
41	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> )			
42	Receptura	Poledwica drobiowa 40 g ( <b>GLU</b> )			
		1 Poledwica drobiowa ( <b>GLU</b> )			
43	Receptura	Poledwica sopocka 40 g ( <b>GLU</b> )			
		1 Poledwica sopocka ( <b>GLU</b> )			
44	Receptura	Pomarańcza 1 szt			
		1 Pomarańcza			
45	Receptura	Pomidor 30 g			
		1 Pomidor			
46	Receptura	Rolada z kurczakiem Duda 40 g ( <b>GLU</b> )			
		1 Rolada z kurczakiem Duda ( <b>GLU</b> )			
47	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			
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	Salata 10 g			
		1 Salata			
51	Receptura	Salatka szwabska 100 g ( <b>MLE, GLU, JAJ, GOR</b> )			
		1 Kielbasa szynkowa wędzona ( <b>GLU</b> )			
		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 Szczypiorek			
		9 Sól			
		10 Pieprz czarny mielony			

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: Piaseczno Podstawa

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
			Składniki		
52	Receptura	Schab Benedykta 100 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Schab Benedykta ( <i>GLU</i> )		
53	Receptura	Ser żółty 40 g ( <i>MLE</i> )			
		1	Ser żółty 22,90% tł. ( <i>MLE</i> )		
54	Receptura	Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g ( <i>MLE</i> )			
		1	Ser cukierniczy president 11% tł. ( <i>MLE</i> )		
		2	Natka pietruszki		
55	Receptura	Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g ( <i>MLE</i> )			
		1	Jogurt naturalny 2%tł. ( <i>MLE</i> )		
		2	Truskawki mrożone		
56	Receptura	Sos majerankowy 60 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Mąka pszenna ( <i>GLU</i> )		
		2	Masło roślinne 80% tł.		
		3	Ziele angielskie		
		4	Pieprz ziółowy		
		5	Liść laurowy		
		6	Majeranek		
		7	Sól		
57	Receptura	Sos musztardowy 60 g ( <i>GLU, GOR</i> )			
		1	Musztarda ( <i>GOR</i> )		
		2	Mąka pszenna ( <i>GLU</i> )		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Sól		
58	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		
59	Receptura	Sos pomidorowy 60 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Koncentrat pomidorowy		
		2	Mąka pszenna ( <i>GLU</i> )		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Ziele angielskie		
		5	Liść laurowy		
		6	Pieprz ziółowy		
		7	Sól		
60	Receptura	Surówka colleslaw 100 g ( <i>JAJ</i> )			
		1	Kapusta biała		
		2	Marchewka		
		3	Jabłka		
		4	Majonez ( <i>JAJ</i> )		
		5	Cukier		
		6	Sól		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: Piaseczno Podstawa

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
61	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		
62	Receptura	Surówka z kapusty czerwonej z olejem 100 g			
		1	Kapusta czerwona		
		2	Jablka		
		3	Cebula		
		4	Olej		
		5	Cukier		
		6	Sól		
63	Receptura	Surówka z kapusty kiszonej 100 g			
		1	Kapusta kiszona		
		2	Marchewka		
		3	Jablka		
		4	Olej		
		5	Cukier		
		6	Sól		
64	Receptura	Surówka z kapusty pekińskiej 100 g ( <b>JAJ</b> )			
		1	Kapusta pekińska		
		2	Papryka		
		3	Ogórek zielony		
		4	Marchewka		
		5	Jablka		
		6	Majonez ( <b>JAJ</b> )		
		7	Cukier		
		8	Sól		
65	Receptura	Surówka z marchwi i jabłka 100 g			
		1	Marchewka		
		2	Jablka		
		3	Olej		
		4	Cukier		
		5	Sól		
		6	Kwasek cytrynowy		
66	Receptura	Surówka z ogórka kiszzonego 100 g			
		1	Ogórek kiszony		
		2	Jablka		
		3	Cebula		
		4	Olej		
		5	Cukier		

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: Piaseczno Podstawa

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
67	Receptura	Surówka z rzepy białej 100 g ( <i>MLE, JAJ</i> )			
		1	Rzepa biała		
		2	Ananas konserwowy		
		3	Majonez ( <i>JAJ</i> )		
		4	Pestki dyni		
		5	Jogurt naturalny 2%tł. ( <i>MLE</i> )		
		6	Sól		
		7	Pieprz czarny mielony		
68	Receptura	Surówka z selera (z majonezem) 100 g ( <i>JAJ, SEL</i> )			
		1	Seler ( <i>SEL</i> )		
		2	Jabłka		
		3	Kukurydza konserwowa		
		4	Brzoskwinie konserwowe		
		5	Majonez ( <i>JAJ</i> )		
		6	Cukier		
		7	Sól		
69	Receptura	Szpinak 120 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Szpinak mrożony		
		2	Margaryna 80% tł.		
		3	Mąka pszenna ( <i>GLU</i> )		
		4	Sól		
70	Receptura	Szynka biała z indyka Łukosz 40 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Szynka biała z indyka Łukosz ( <i>GLU</i> )		
71	Receptura	Szynka konserwowa 40 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Szynka konserwowa ( <i>GLU</i> )		
72	Receptura	Szynka piastowska 40 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Szynka piastowska ( <i>GLU</i> )		
73	Receptura	Szynka z kotła Gustavus 40 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Szynka z kotła Gustavus ( <i>GLU</i> )		
74	Receptura	Szynkowa 30 g ( <i>GLU</i> )			
		1	Szynkowa TransG ( <i>GLU</i> )		
75	Receptura	Twarożek z koperkiem 80 g ( <i>MLE</i> )			
		1	Twaróg 4% tł. ( <i>MLE</i> )		
		2	Koper		
76	Receptura	Twarożek z pomidorami 80 g ( <i>MLE</i> )			
		1	Twaróg 4% tł. ( <i>MLE</i> )		
		2	Pomidor		
		3	Sól		
		4	Pieprz czarny mielony		
77	Receptura	Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g			
		1	Udziec z kurczaka z/k		
		2	Olej		
		3	Przyprawa do kurczaka		
		4	Sól		
78	Receptura	Udziec z indyka pieczony 100 g			
		1	Udziec z indyka b/k		
		2	Sól		
		3	Olej		
		4	Przyprawa do mięsa		



## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: Piaseczno Podstawa

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
79	Receptura	Wieprzowina po toskańsku 100 g ( <b>MLE, GLU</b> )			
		1	Łopátka wieprzowa		
		2	Szpinak mrożony		
		3	Olej		
		4	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		5	Suszone pomidory		
		6	Ser żółty wiórki 22,90% tł. ( <b>MLE</b> )		
		7	Śmietana 18% tł. ( <b>MLE</b> )		
		8	Papryka mielona		
		9	Sól		
		10	Czosnek świeży		
80	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		
81	Receptura	Ziemniaki 60 g			
		1	Ziemniaki obierane		
		2	Ziemniaki		
		3	Masło roślinne 80% tł.		
		4	Sól		
		5	Koper		
82	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		
83	Receptura	Zupa dyniowa z zacierką 400 ml ( <b>MLE, GLU, JAJ, SEL</b> )			
		1	Dynia mrożona		
		2	Zacierka ( <b>GLU, JAJ</b> )		
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		4	Śmietana 18% tł. ( <b>MLE</b> )		
		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 2024-02-01 do dnia 2024-02-10 dla diety: Piaseczno Podstawa

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu		Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)			
		Lp	Asortyment	Porcja	
		Składniki			
84	Receptura	Zupa fasolowa 400 ml ( <b>GLU, MWP, SEL</b> )			
		1	Ziemniaki		
		2	Fasola biała		
		3	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		4	Ćwiartka z kurczaka		
		5	Boczek wędzony ( <b>MWP</b> )		
		6	Mąka pszenna ( <b>GLU</b> )		
		7	Cebula		
		8	Olej		
		9	Sól		
		10	Majeranek		
		11	Kucharek smak natury		
		12	Natka pietruszki		
85	Receptura	Zupa jarzynowa 400 ml ( <b>MLE, SEL</b> )			
		1	Ziemniaki		
		2	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		3	Śmietana 18% t. ( <b>MLE</b> )		
		4	Kalafior		
		5	Brokuły mrożone		
		6	Ćwiartka z kurczaka		
		7	Sól		
		8	Natka pietruszki		
86	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		
87	Receptura	Zupa pejszanka 400 ml ( <b>MLE, SEL</b> )			
		1	Ziemniaki		
		2	Kapusta biała		
		3	Pomidory pelati		
		4	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		5	Ćwiartka z kurczaka		
		6	Śmietana 18% t. ( <b>MLE</b> )		
		7	Sól		
		8	Kucharek smak natury		
		9	Natka pietruszki		
88	Receptura	Zupa ryżanka z natką pietruszki 400 ml ( <b>SEL</b> )			
		1	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )		
		2	Ryż		
		3	Marchewka kostka mrożona		
		4	Pomidory pelati		
		5	Ćwiartka z kurczaka		
		6	Sól		
		7	Przyprawa do mięsa		
		8	Natka pietruszki		

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2024-02-01  
do dnia 2024-02-10 dla diety: Piaseczno Podstawa**

Lp	Typ	Nazwa dania/asortymentu	Składniki	
		Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)		
Lp	Asortyment	Porcja		
		Składniki		
89	Receptura	Zupa z soczewicy 500 ml ( <b>SEL</b> )		
1	Włoszczyzna ( <b>SEL</b> )			
2	Soczewica			
3	Cebula			
4	Koncentrat pomidorowy			
5	Ćwiartka z kurczaka			
6	Sól			
7	Pieprz czarny mielony			
8	Majeranek			