

Gramatura potraw

wyszczególnienie	Gramatura g/ml- produkt surowy	Gramatura g/ml- produkt gotowy	ilość	uwagi
Zupy		300 ml		
Indyk duszony	120g	100g		
Ryba-filet	120g	110g		
Ziemniaki	250g	150g		
Kasza	50g	100g		
Ryż	55g	100g		
Udziec drobiowy w jarzynach	200g	150g		
Gulasz drobiowy	100g	150g		
Pieczyno		50g		
Surówki		100g		
Bigos	320g	250g		Kapusta biała-120g, kapusta kwaszona-120g, mięso-80g
Fasolka po bretońsku	90g	250g		Fasola-45g, boczec-15g, kielbasa-30g
Goląbki	150g	200g	1 sztuka	Po 2 szt.
Naleśniki z serem	175g	80g	1 sztuka	Mąka-70g, ser-70g, mleko 35ml
Makaron z serem	100g	245g		Makaron-55g, Ser-45g
Schab duszony	120g	100g		
Kotlet drobiowy	110g	120g		
Gulasz wieprzowy	90g	130g		
Pulpet wieprzowo-wolowy	90g	120g		
Szynka pieczona	120g	100g		
Kotlet schabowy	100g	120g		
Ryż z truskawkami	100g	150g		Ryż-55g, truskawka-45g
Zrazy w sosie własnym	100g	130g		
Potrąwka drobiowa	140g	130g		
Kotlet mielony	110g	100g		
Ryż z jabłkami		150g		
Spagetti	50g makar. 75g mięso	300g		Makaron-200g Sos mięsny-100-120g
Jajko sadzone		50g	1szt.	
Pierogi leniwe	170g	200g	6 sztuk	
Pierogi ruskie	165g	190g	5 sztuk	38g-sztuka
Knedle ze śliwkami	170g	220g	5 sztuk	
Placki ziemniaczane		70g	1 szt.	
Kluski śląskie		125g	5 sztuk	
Lazanki z kapustą	190g	250g		Lazanki-45g, pieczarki-15g, boczec- 24g, kapusta-105g
Wątróbka drobiowa	70g	100g		
Pierogi z mięsem	170g	200g	5 sztuk	
Pierogi z truskawkami	165g	200g	5 sztuk	
Kompot ,sok		200ml		