

| REGGELI ITALOK | |
|---|-------------------|
| Kakaó | 2 dl |
| Kávé | 2 dl |
| Tea | 2 dl |
| Tej | 2 dl |
| Vaníliás tej | 2 dl |
| PÉKÁRÚ | |
| Kalács | 5 dkg |
| Kenyér | 5-6 dkg |
| Kifli | 1 db |
| Zsemle | 1 db |
| KISÉTKEZÉSEK | |
| Felvágottak | 2-4 dkg |
| Lekvárok | 2 - 3 dkg |
| Sajt | 2-5 dkg |
| Sajt (kocka) | 1-2 db |
| Uzsonnakrémek | 3-5 dkg |
| Vaj, ráma | 1 dkg |
| LEVESEK | |
| Hús nélküli levesek | 2,5-3 dl |
| Húsos levesek | 2,5-3 dl |
| FŐZELÉKEK | |
| MÁRTÁSOK | 1,5-2 dl |
| GYÜMÖLCSLÉ | |
| | 1 - 2 dl |
| HÚSOK | |
| * A hús mennyiségek nyers termékre vonatkoznak! | |
| Főtt-sült-párolt szelet* | 8-10 dkg/1 szelet |
| Rántott szelet (tisztított karajból)* | 8 dkg/1 szelet |
| Sertéspörkölt, tokányok* | 6 - 7 dkg/1 dl |
| Vagdalt* | 5-6 dkg/1 db |
| Virsli | 5-8 dkg/1 db |

| KÖRETEK | |
|-----------------|---------------------------|
| Burgonya | 18-23 dkg / kb. 2 - 2,2dl |
| Galuska | 10-20 dkg / kb. 1,5-2 dl |
| Rizs | 10-20 dkg / kb. 1,5-2 dl |
| Tarhonya | 10-20 dkg / kb. 1,5-2 dl |
| Tésztaköret | 10-20 dkg / kb. 1,5-2 dl |
| SAVANYÚK | |
| Savanyúság | 6-9 dkg |
| Saláta | 7-10 dkg |
| GYÜMÖLCSÖK | |
| | 7-12 dkg. / 1 db |
| KOMPÓTOK | |
| | 1,2 dl |
| TÉSZTA FELTÉTEK | |
| Olajos mag | 2-3 dkg |
| Túró | 4-8 dkg |
| | |
| EGYTÁLÉTELEK | |
| | 3 dl |

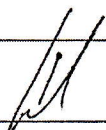
A MELEG ÉTELEKET 63°C FELETT KELL TÁLALNI.

HA A HŐMÉRSÉKLETÜK 63°C ALÁ CSÖKKEN, GONDOSKODNI KELL AZ ÚJRA FORRALÁSUKRÓL.

A HŰTÉST IGÉNYLŐ ÉTELEKET 0-5°C-ON KELL TÁLALÁSIG TÁROLNI ÉS A TÁLALÁS ÜTEMÉNEK MEGFELELŐEN, SZAKASZOSAN KELL A HŰTŐBŐL KIVENNI.

A FENT MEGADOTT TÁLALÁSI MENNYISÉGEK CSAK AJÁNLÁSOK. AZ ÉTLAP ÉS AZ ELFOGADOTT NORMA ALAPJÁN KISZÁMÍTOTT PONTOS MENNYISÉGEKET AZ ÉTELKÍSÉRŐ JEGY TARTALMAZZA.

Jóváhagyta:



Jóváhagyás dátuma: 2015.01.01.