

REGGELI ITALOK	
Kakaó	2 dl
Kávé	2 dl
Tea	2 dl
Tej	2 dl
Vaníliás tej	2 dl
PÉKÁRÚ	
Kalács	5-7 dkg
Kenyér	5-7 dkg
Kifli	1 db
Zsemle	1 db
KISÉTKEZÉSEK	
Felvágottak	2,5-5 dkg
Lekvárok	2-3 dkg
Sajt	3-6 dkg
Sajt (kocka)	1-2 db
Uzsonnakerémek	3 - 5 dkg
Vaj, ráma	1 dkg
LEVESEK	
Hús nélküli levesek	2,5 -3,5 dl
Húsos levesek	2,5 -3,5 dl
FŐZELÉKEK	
MÁRTÁSOK	2 dl
GYÜMÖLCSLÉ	
	1 - 2 dl
HÚSOK	
* A hús mennyiségek nyers termékre vonatkoznak!	
Főtt-sült-párolt szelet*	9-10 dkg/1 szelet
Rántott szelet (tisztított karajból)*	9-10 dkg/1 szelet
Sertéspörkölt, tokányok*	7 - 9 dkg/1 dl
Vagdalt*	6-7 dkg/1 db
Virslis	6-8 dkg/1 db


KÖRETEK	
Burgonya	20-25 dkg / kb. 2 -2,2 dl
Galuska	15-25 dkg / kb.2 - 2,5 dl
Rizs	15-25 dkg / kb.2 - 2,5 dl
Tarhonya	15-25 dkg / kb.2 - 2,5 dl
Tésztaköret	15-25 dkg / kb.2 - 2,5 dl
SAVANYÚK	
Savanyúság	7-10 dkg
Saláta	8-11 dkg
GYÜMÖLCSÖK	
	7 -15 dkg/ 1 db
KOMPÓTOK	
	1,2 - 1,5 dl
TÉSZTA FELTÉTEK	
Olajos mag	2-3 dkg
Túró	4-9 dkg
EGYTÁLÉTELEK	
	3-4 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.
---	--------------------------------