

Orientacyjna gramatura produktów

lp.	produkty	g/osobę
1	łopatka na mielone	8
2	łopatka na stek	9
3	łopatka na pulpet	8
4	łopatka na gołąbki	7
5	schab na kotlet	9
6	schab na pieczony	10
7	karkówka na kotlet	9
8	karkówka na pieczoną	10
9	filet na kotlet	9
10	filet na potrawkę	8
11	filet do sosu	10
12	mięso do sosu	9
13	mięso na gulasz	10
14	indyk	10
15	udko-podudzie	1 szt
16	ryba na smażoną	10
17	ryba boczek na kotlet	8
18	żeberka	12
19	jajko na obiad	1
20	jajka na śniadanie	2
21	garmażerka (pierogi)	10
22	krokiety z sosem	1 szt
23	truskawki do śmietany	10
24	podroby	10
25	kasza	5
26	makaron	5
27	kopytka kluski do sosu	10
28	wędliny, sery, pasztet, dżem itp. do śniadania	wg potrzeb
	dania gotowe 1 porcja	
1	zupa	200 ml
2	ziemniaki II danie	70-100g
3	surówka	70g
4	porcja mięsa 60-80g	60-80g
5	mięso z sosem	100 g
6	kompot	100-150
7	owoce	1 szt.
8	budyń, kisiel, jogurt	150 g