

Hmotnosti příloh a pokrmů

Název	Porce hotového pokrmu	V syrovém stavu
Bramborová kaše	200 g	
Bramborové placky	200 g	
Brambory šťouchané s cibulkou	200 g	
Brambory vařené	200 g	
Knedlík houskový	160 g	
Knedlík bramborový	200 g	
Rýže dušená	200 g	
Fazole	250 g	
Čočka	250 g	
Těstoviny	200 g	
Polévka	330 ml	
Dušená zelenina	130 g	
Vejce	1,5 kusů	
Rizoto, směsi, sladké kaše, buchty	300 g	
Kuřecí stehno s kostí	cca 150 g	200 g
Kuřecí prsa	70 g	120 g
Krůtí prsa	60 g	100 g
Hovězí a vepřové maso, plátek	60 - 65 g	100 g
Hovězí a vepřové maso, kousky	60 - 65 g	100 g
Mleté maso	70 - 90 g	150 g
Játra vepřová, drůbeží	90 g	150 g
Rybí filet	75 - 95 g	150 g
Rybí filé	70 - 90 g	120 g
Omáčka + houskový knedlík	0,3 l	
Omáčka + těstoviny	0,2 l	

Kuchyně PRO-SEN

Datum: 1.2.2025