

Lammestek

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
Sist endret: 20.02.2024

Lammestek, 80g pr. porsj.

Leveres i 4 og 10 porsj.

Ingredienser:

Pers kjøkken: Lammelår (90%), vann, salt, antioksidant (tokoferolrik ekstrakt E306, kaliumlaktat E326, ekstrakter av rosmarin E392), kylling protein, stabilisator (difosfater E450, trifosfater E451), konserveringsmiddel (natriumnitritt E250, kaliumacetat E261), krydder, urter, dektrose, hvitløk, løk, paprika, gjær, aroma.

Energi pr. 100g: 643 kJ, 154 kcal, fett 8,5g -hvorav mettede fettsyrer 3,6g, karbohydrat 1,5g -hvorav sukkerarter 0,4g, protein 18,0g, salt 1,1g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (80g): 123 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0 g

For laktosered. kost anbefales mindre enn 5g laktose pr. måltid.

KAN SPISES AV: GLUTENFRI, MELKEFRI, LAKTOSEFRI, DIA

Allergener	Ja	Nei
Gluten		x
Skalldyr		x
Egg		x
Fisk		x
Nøtter		x
Peanøtter		x
Soya		x
Melk		x
Selleri		x
Sennep		x
Sesamfrø		x
Lupin		x
Svoveldioksid/sulfitt		x
Bløtdyr		x

Lagring:

-1 - +4 °C.

Holdbarhet:

Se etikett.

Åpnet, uvarmet forpakning må brukes innen 2 dager, så sant siste forbruksdag ikke er overskredet.

Fryses: Ja - senest 3 dager før siste forbruksdag.

Tining: 4/10 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 4 porsjoner tines 2 timer, 10 porsjoner tines 3 timer i kaldt vann. Kan maks ligge i 2 døgn etter den er tatt ut fra frys.

Bruk:

Kan serveres kald eller varmebehandlet.

Se oppvarmingsskjema.

Varmebehandlede produkter må ikke varmes på nytt, men kan brukes kaldt innen kveldsmat neste dag.

Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.

Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.