

## Rømmegrøt

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken

Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon

Sist endret: 30.03.2023

**Rømmegrøt, 300g pr. porsj.**

**Leveres i 5 porsj.**

### Ingredienser:

**H-melk, seterrømme** (18,9%), **vann, modifisert stivelse** (mais), **soft margarin** (Mills: rapsolje, fullherdet kokos og rapsolje, vann, kokosolje, skummet *melk*, salt, emulgator (soyalecitin E322), vitamin A og D, farge (betakaroten E160a) aroma), **salt**.

**Energi pr. 100g: 551 kJ, 133 kcal, fett 10,4g -hvorav mettede fettsyrer 6,2g, karbohydrat 7,5g -hvorav sukkerarter 3,1g, protein 2,3g, salt 0,5g.**

**Energiinnhold i anbefalt porsjon (300g): 399 kcal.**

**LAKTOSEINNHold PR. 100g: 3,5g.**

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

**KAN SPISES AV: GLUTENFRI, DIA, VEGETAR.**

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: 5 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 4,5 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter den er tatt ut fra frys.

### Bruk:

Skal varmebehandles før servering.

Se oppvarmingsskjema.

Rester må ikke varmebehandles på nytt, men kastes.

### Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.

Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.