

## Skinke og brokkoligrateng

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken  
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon  
 Sist endret: 20.08.2024

### Skinke og brokkoligrateng, 200g pr. porsj. Leveres i 4 og 10 porsjoner

#### Ingredienser:

**H-melk, omelettmix** (pasteurisert heleggmasse, salt, surhetsregulerende middel (sitronsyre E330)), **brokkoli** (Norrek (13,9%)), **salt svinebø** (Nortura (13,9%): svinekjøtt (80%), vann, salt, konserveringsmiddel (natriumnitritt E250), konsistensmiddel (trifosfat E451, difosfat E450)), **pizzaost** (Tine: pasturisert *melk*, syrekulturer, salt, potetmel, mikrobiell løpe), **glutenfri makaroni** (maismel, vann), **modifisert stivelse** (mais), **soft margarin** (Mills: rapsolje (43%), fullherdet kokos- og rapsolje, vann (24%), kokosolje, skummet *melk* (4%), salt, emulgator (soyalecitin E322, monoglyserider av fettsyrer E471), vitamin A, vitamin D, farge (betakaroten E160a), aroma), **salt, grønnsaksbuljong lavsalt** (Knorr: salt, maltodekstrin, vegetabilsk pulver (25% (pastinakk 6,3%, blomkål 3,9%, løk 3,9, purreløk 3,9%, hvitløk 2,6%, hodekål 2,0%, gulrotjuice 2,0%, løpstikkerøtter 0,7%, persillerot 0,1%)), naturlig aroma, ekstra jomfruolivenolje, aromaer, soppjuicekonsentrat), **pepper, muskatnøtt**.

INNEHOLDER SVIN.

**Energi pr.100g: 507 kJ, 121 kcal, fett 6,0g -hvorav mettede fettsyrer 2,8g, karbohydrat 8,5g -hvorav sukkerarter 2,3g, protein 8,3g, salt 0,8g.**  
**Energiinnhold i anbefalt porsjon (200g): 242 kcal.**

**LAKTOSEINNHold PR. 100g: 1,9g.**

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

**KAN SPISES AV: DIA, LAKTOSEREDUSERT, GLUTENFRI**

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 3 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 4 timer, 10 porsjoner tines 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.