

Ertesuppe

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 07.02.2024

Ertesuppe, 2,5dl pr. porsj.

Leveres i 4 porsj.

Ingredienser:

Vann, **lapskausblanding** (Norrek: potet, gulrot, purre, *selleri*), **svinebø** (Nortura Gilde: svinekjøtt (80%), vann, salt, konserveringsmiddel (natriumnitritt E250), konsistensmiddel (trifosfater E451, difosfat E450)), **gule erter** ((Kjøkkensjefens (7,9%)), **purre** (Norrek), **grønnsaksbuljong** (Toro: maltodekstrin, salt, aroma, gulrotekstrakt (5%), grønnsaker (4% (purre, løk, pastinakk)), sukker, rapsolje, krydder), **sellerirot** (Norrek), salt, timian.

INNEHOLDER SVIN.

Energi pr. 100g: 245 kJ, 59 kcal, fett 1,1g - hvorav mettede fettsyrer 0,3g, karbohydrat 7,2g - hvorav sukkerarter 1,3g, protein 3,9g, salt 0,8g.

Energiinnhold i anbefalt porsjon (250g): 147 kcal.

LAKTOSEINNHold PR. 100g: 0g.

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

KAN SPISES AV: GLUTENFRI, MELKEFRI, 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 3 dager, så sant siste forbruksdag ikke er overskredet.

Fryses: Ja – senest 3 dager før siste forbruksdag.

Tining: 1liter pose tines 1 døgn i kjøleskap eller 3 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter den er tatt ut fra frys.

Bruk:

Skal varmebehandles før servering.

Se oppvarmings skjema.

Rester må ikke varmebehandles på nytt, men kastes.

Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.

Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.