

Kålstuing

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
Sist endret: 30.03.2023

Kålstuing, 175g pr. porsj.

Leveres i 4 og 10 porsj.

Ingredienser:

Hodekål ((Norrek)(42,9%)), **H-melk**, **vann**, **modifisert stivelse** (mais), **soft margarin** (Mills: rapsolje, fullherdet kokos og rapsolje, vann, kokosolje, skummet *melk*, salt, emulgator (*soyalecitin*), vitamin A og D, farge (betakaroten E160a), aroma), **salt**, **pepper**, **muskat**.

Energi pr. 100g: 245 kJ, 59 kcal, fett 2,8g -hvorav mettede fettsyrer 1,3g, karbohydrat 6,3g -hvorav sukkerarter 3,6g, protein 1,6g, salt 0,6g.

Energiinnhold i anbefalt porsjon (175g): 103 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 1,4g

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

KAN SPISES AV: GLUTENFRI, LAKTOSEREDUSERT, 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: 4/10 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 4 porsjoner tines 2,5 timer, 10 porsjoner tines 3 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.