

Lapskaus med salt lammekjøtt

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken
Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
Sist endret: 21.08.2024

Lapskaus med salt lammekjøtt, 400g pr. porsj. Leveres i 1 og 5 porsj.

Ingredienser:

Lapskausblanding (Norrek: potet, gulrot, purre, *selleri*), **fårekjøtt u/ ben salt ternet** ((14,7%) Nortura: benfritt fårekjøtt (92%), vann, salt, konserveringsmiddel (natriumnitritt E250)), **kålrot** (Norrek), **rapsolje**, **lammefond høykonsentrert** (Toro: vann, aroma (inneholder proteinekstrakt av *soya*), maltodekstrin, fårekjøtt (6%), salt, kjøttekstrakt, grønnsaker (tomat, purre, hvitløk, løk), gulrotekstrakt, rødvinsekstrakt, krydder, sukker, fortykningsmiddel (xantangummi E415), antioksidant (rosmarinekstrakt E392), konserveringsmiddel (kaliumsorbat E202)), **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), **salt, pepper**.

Energi pr. 100g: 514 kJ, 124 kcal, fett 7,8g -hvorav mettede fettsyrer 1,1g, karbohydrat 8,9g -hvorav sukkerarter 2,9g, protein 3,7g, salt 0,5g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (400g): 496 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. PORSJ: 0g.

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 3 dager, så sant siste forbruksdag ikke er overskredet.

Fryses: Ja - senest 3 dager før siste forbruksdag.

Tining: tines 1 døgn i kjøleskap, eller 3,5 timer i kaldt vann. Kan maks ligge i 2 døgn etter den er tatt ut fra frys.

Bruk:

Skal varmebehandles før servering.

Se oppvarmingskjema.

Rester må ikke varmebehandles på nytt, men kastes.

Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.

Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.