

## Fårikål

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken  
Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon  
Sist endret: 14.06.2024

**Fårikål, 350g pr. porsj.**

**Leveres 4 og 10 porsj.**

### Ingredienser:

**Hodekål** (Langdalen (46,7%)), **fårekjøtt** (Nortura (23,4%)), **vann, salt, pepper.**

**Energi pr.100g: 239 kJ, 57 kcal, fett 2,9g -hvorav mettede fettsyrer 1,2g, karbohydrat 2,4g -hvorav sukkerarter 2,4g, protein 4,9g, salt 0,6g.**

**Energiinnhold i anbefalt porsjon (350g): 199 kcal.**

**LAKTOSEINNHOLD PR.100g: 0g.**

**For laktoseredusert 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: 4/10 porsjoner tines 1 døgn i kjøleskap, eller 4 porsjoner tines 4,5 timer, 10 porsjoner tines 5 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 2 døgn etter den er tatt ut fra frys.

### Bruk:

Skal varmebehandles før servering.

Se oppvarmings skjema.

Varmebehandlede rester må ikke varmes på nytt, men kastes.

### Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.

Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.