



## Lasagne

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

**Lasagne 250g pr. porsj.**

**Leveres i 1, 4 og 10 porsj.**

### Ingredienser:

**H-melk** (Tine), **vegetar farse** (Stabburet: vann, soyaprotein (26%) rapsolje, løk, salt, krydder, naturlig aroma, karamellisert sukker), **vann**, **hermetiske tomater** (grovhakkede tomater, tomatjuice, surhetsregulerende middel (sitronsyre E330)), **løk** (Norrek), **lasagneplater** (durumhvete, vann), **tomatpuré**, **pizzaost** (Tine: pasturisert melk, syrekulturer, salt, potetmel, mikrobiell løpe), **modifisert stivelse** (mais), **paprika** (Norrek), **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), **purre** (Norrek), **matfløte** (fløte, emulgator (mono- og diacetyl vinsyreestre av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator(guarkjernemel E412, xantangummi E415)), **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), **sukker**, **salt**, **grillkrydder** (SiV: salt (39,3%), paprikapulver, sukker, løkpulver, gurkemeie, hvitløkpulver, svartpepper, kanel), **timian**, **oregano**, **pepper**.

**Energi pr. 100g: 480 kJ, 114 kcal, fett 4,4g -hvorav mettede fettsyrer 1,6g, karbohydrat 11,2g -hvorav sukkerarter 3,8g, protein 6,8g, salt 1,0g.**  
**Energiinnhold i anbefalt porsjon (250g): 285 kcal.**

**LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 1,3g.**

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

**KAN SPISES AV: 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

### Behandling/metode:

#### 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 5 timer i kaldt vann. Kan maks ligge i 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.