

Gulrotsuppe

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Forsyningsavdeling - felles
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 20.08.2024

Gulrotsuppe, 2,5dl pr. porsj.

Leveres i 4 porsj.

Ingredienser:

Vann, gulrot ((29,5%) Norrek), **matfløte** (fløte, emulgator (mono- og diacetyl vinsyreestre av mono- og diglyserider av fettsyrer E472e), stabilisator (guarkjerner E412, xantangummi E415)), **proteinrikt melkepulver** (Toro: melkeprotein, skummetmelk, solsikkeolje, myse, glukosesirup), **rapsolje, løk** (Norrek), **hønsbuljong lavsalt** (Knorr: maltodekstrin, aromaer, salt, naturlig aroma, kyllingfett ((5,0%) (kyllingfett, antioksidant (rosmarinekstrakt))), kyllingpulver ((2%) (kylling, salt, antioksidant (rosmarinekstrakt))), vegetabilsk pulver (hvitløk, løk, persillerot), sitronjuicepulver (maltodekstrin, sitronjuice)), **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), **chilipulver** (Santa Maria: chilipepper (76%), spisskummen, salt, oregano, hvitløk, antiklumpningsmiddel (silisiumdioksid E551)), **pepper, persille** (tørket).

Energi pr. 100g: 286 kJ, 69 kcal, fett 4,9g-hvorav mettede fettsyrer 1,0g, karbohydrat 4,1g -hvorav sukkerarter 3,2g, protein 2,1, salt 0,7g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (250g): 172 kcal.

LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0,4g

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

KAN SPISES AV: GLUTENFRI, LAKTOSEREDUSERT, 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.