

Løksjy

Gjelder for: Servicedivisjon/Mat- og ernæringsavdeling/Mat- og ernæringsavdeling - felles
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon
 Sist endret: 15.10.2025

Løksjy, 1 dl per porsj.

Leveres i 10 porsj.

Ingredienser:

Vann, løk (Norrek), **margarin** (Rama: vegetabiliske oljer (79% (palme*, raps, solsikke, i varierende mengdeforhold)), vann, salt (1,5%), tilberedning av hestebønne, emulgatorer (soyalecitin E322, monoglyserider av fettsyrer E471), syre (melkesyre E270), naturlig aroma, vitamin A og D), **modifisert stivelse** (mais), **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), **glutenfri soyasaus** (vann, soyabønner, salt, alkohol), **karamellsaus** (Toro: sukker, vann), **svart pepper**, **sukkerkulør** (Toro: ammonisert karamell E150c), salt).

*: Sertifisert og bærekraftig palmeolje

Energi pr. 100g: 168 kJ, 40 kcal, fett 2,4g -hvorav mettede fettsyrer 1,1g, karbohydrat 4,2g -hvorav sukkerarter 1,0g, protein 0,4g, salt 1,0g.

LAKTOSEINNHold PR. 100g: 0g

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

KAN SPISES AV: VEGETAR, GLUTENFRI, LAKTOSEFRI, MELKEFRI.

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:

Kjølevare, -1 - +4°C.

Holdbarhet:

Se etikett.

Tint vare har holdbarhet på 2 dager.

Tining: Tines 1 døgn i kjøleskap, eller 3 timer i kaldt vann.

Fryses: Ja – senest 3 dager før siste forbruksdag.

Bruk:

Skal varmebehandles før servering.

Rester må ikke varmebehandles på nytt, men kastes.

Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.

Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.