

Blomkålgrateng med bacon

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

Blomkålgrateng med bacon, 200g pr. porsj. Leveres i 4 og 10 porsjoner

Ingredienser:

H-melk, omelettmix (pasteurisert heleggmasse, salt, surhetsregulerende middel (sitronsyre E330)), **blomkål** (Norrek (13,8%)), **bacon** (Nortura (13,8%) (sideflesk av svin (93%)), vann, salt, dekstrose (mais), røykaroma, stabilisator (trifosfat E451, difosfat E450), antioksidant (natriumerytorbat E316, natriumsitrater E331), konserveringsmiddel (natriumnitritt E250)), **pizzaost** (Tine: pasturisert melk, syrekulturer, salt, potetmel, mikrobiell løpe), **glutenfri makaroni** (maismel, vann), **modifisert stivelse** (mais), **vårløk** (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), **salt, grønnsaksbuljong lavsalt** (Knorr: salt, maltodekstrin, vegetabilisk 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), **pepper, muskatnøtt**.
 *: Sertifisert og bærekraftig palmeolje.

INNEHOLDER SVIN.

Energi pr.100g: 551 kJ, 132 kcal, fett 7,3g -hvorav mettede fettsyrer 3,3g, karbohydrat 8,2g -hvorav sukkerarter 2,3g, protein 8,2g, salt 1,2g.
Energiinnhold i anbefalt porsjon (200g): 264 kcal.

LAKTOSEINNHold PR. 100g: 1,9g.

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

KAN SPISES AV: DIA, LAKTOSEREDUSERT, GLUTENFRI

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 timer, 10 porsjoner tines 4,5 timer i kaldt vann. Kan maks ligge 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.