

Procesy technologiczne

TYDZIEŃ I – Niedziela

Posiłek	Proces technologiczny potraw
Śniadanie	Kiełbasa – podgrzewanie (80-90°C, 10-15 min); Ogórek – mycie, krojenie; Pieczywo, margaryna – brak obróbki; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)
Obiad	Rosół – gotowanie wywaru (90-95°C, 2-3 h); Makaron – gotowanie (100°C, 8-10 min); Kotlet schabowy – rozbijanie, panierowanie, smażenie (170-180°C, 5-7 min); schab duszony- rozdrabnianie, duszenie (90°C) Ziemniaki – gotowanie (100°C, 20 min); Buraczki – gotowanie, tarcie (100°C, 40-60 min)
Kolacja	Paszтет – porcjowanie (<5°C); Sałata – mycie; Pieczywo, margaryna – brak obróbki; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)

Poniedziałek

Posiłek	Proces technologiczny potraw
Śniadanie	Produkty na sałatkę jarzynową – mycie, gotowanie (100°C, 15-25 min), krojenie; Pieczywo, margaryna – brak obróbki; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)
Obiad	Zupa – gotowanie (90-100°C); Danie główne – smażenie/duszenie (170-180°C lub 90°C); Dodatek (ziemniaki) – gotowanie (100°C, 15-25 min); Surówka – mycie, krojenie
Kolacja	Parówki – podgrzewanie (80-90°C, 10-15 min); Pieczywo, margaryna – brak obróbki; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)

Wtorek

Posiłek	Proces technologiczny potraw
Śniadanie	Produkty kanapkowe – mycie, krojenie; Pieczywo, margaryna – brak obróbki; sałata- mycie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)
Obiad	Zupa – gotowanie (90-100°C); Makaron – gotowanie (100°C, 8-10 min); Danie główne – smażenie/ duszenie (170-180°C/ 90 °C); Dodatek (ziemniaki) – gotowanie (100°C, 15-25 min); Surówka – mycie, krojenie
Kolacja	Kanapki – brak obróbki; Dodatki – krojenie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)

Środa

Posiłek	Proces technologiczny potraw
Śniadanie	Kiełbasa – podgrzewanie (80-90°C, 10-15 min); Pomidor – mycie, krojenie; Pieczywo– brak obróbki; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)
Obiad	Zupa – gotowanie (90-100°C); Danie główne – mycie, krojenie smażenie/duszenie (170-180°C/ 90 °C); Łazanki– gotowanie (100°C, 15-25 min);
Kolacja	Kanapki – brak obróbki; Dodatki – mycie, krojenie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)

Czwartek

Posiłek	Proces technologiczny potraw
Śniadanie	Produkty kanapkowe – mycie, krojenie; Pieczywo, margaryna – brak obróbki; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)
Obiad	Zupa – gotowanie (90-100°C); Danie główne – smażenie/duszenie (170-180°/ 90 °C); Dodatek (ziemniaki) – gotowanie (100°C, 15-25 min); Surówka – mycie, krojenie
Kolacja	Kanapki – brak obróbki; Dodatki – krojenie; ogórek- mycie, krojenie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)

Piątek

Posiłek	Proces technologiczny potraw
Śniadanie	Jajka – gotowanie (100°C, 10min); Pieczywo, margaryna – brak obróbki; sałata- mycie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)
Obiad	Zupa – gotowanie (90-100°C); Danie główne –mycie, smażenie, duszenie (90°C); gotowanie (100°C, 10-15min);
Kolacja	Kanapki – brak obróbki; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)

Sobota

Posiłek	Proces technologiczny potraw
Śniadanie	Produkty kanapkowe – mycie, krojenie; Pieczywo, margaryna – brak obróbki; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)
Obiad	Zupa – gotowanie (90-100°C); Danie główne – smażenie/duszenie/ (170-180°C); krojenie
Kolacja	Kanapki – brak obróbki; Dodatki – mycie, krojenie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)

TYDZIEŃ II – Niedziela

Posiłek	Proces technologiczny potraw
Śniadanie	Kiełbasa – podgrzewanie (80-90°C, 10-15 min); sałata– mycie, krojenie; Pieczywo, margaryna – brak obróbki; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)
Obiad	Rosół – gotowanie wywaru (90-95°C, 2-3 h); Makaron – gotowanie (100°C, 8-10 min); Danie główne –pieczenie (170-180°C); Dodatek (ziemniaki) – gotowanie (100°C, 15-25 min); Surówka – mycie, krojenie, ścieranie
Kolacja	Produkty na sałatkę jarzynową – mycie, gotowanie (100°C, 15-25 min), krojenie; Pieczywo, margaryna – brak obróbki; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)

Poniedziałek II

Posiłek	Proces technologiczny potraw
Śniadanie	Produkty kanapkowe – mycie, krojenie; Pieczywo, margaryna – brak obróbki; sałata- mycie, krojenie Herbata – parzenie (100°C, 5 min)
Obiad	Zupa – gotowanie (90-100°C); Danie główne – mycie, krojenie, duszenie (90°C); Dodatek (ziemniaki) – gotowanie (100°C, 15-25 min)
Kolacja	Jajka – gotowanie (100°C, 10min); Pieczywo, margaryna – brak obróbki; sałata- mycie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)

Wtorek II

Posiłek	Proces technologiczny potraw
Śniadanie	Produkty kanapkowe – mycie, krojenie; Pieczywo, margaryna – brak obróbki; sałata- mycie, krojenie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)
Obiad	Zupa – gotowanie (90-100°C); Danie główne – smażenie/duszenie (170-180°C/ 90°C); Dodatek (kasza) – gotowanie (100°C, 15-25 min); Surówka – mycie, krojenie
Kolacja	Kanapki – brak obróbki; Dodatki – mycie, obieranie, krojenie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)

Środa II

Posiłek	Proces technologiczny potraw
Śniadanie	Produkty kanapkowe – mycie, krojenie; Pieczywo, margaryna – brak obróbki; sałata- mycie, krojenie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)
Obiad	Zupa – gotowanie (90-100°C); Danie główne – smażenie (170-180°C); Dodatek (ziemniaki) – gotowanie (100°C, 15-25 min); Surówka – mycie, krojenie
Kolacja	Kanapki – brak obróbki; Dodatki – krojenie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)

Czwartek II

Posiłek	Proces technologiczny potraw
Śniadanie	Produkty kanapkowe – mycie, krojenie; Pieczywo, margaryna – brak obróbki; sałata- mycie, krojenie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)
Obiad	Zupa – gotowanie (90-100°C); Danie główne – smażenie/duszenie (170-180°C/ 90°C); Dodatek (ziemniaki) – gotowanie (100°C, 15-25 min); Surówka – mycie, krojenie
Kolacja	Kiełbasa – podgrzewanie (80-90°C, 10-15 min); Pieczywo, margaryna – brak obróbki; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)

Piątek II

Posiłek	Proces technologiczny potraw
Śniadanie	Produkty kanapkowe – mycie, krojenie; Pieczywo, margaryna – brak obróbki; sałata- mycie, krojenie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)
Obiad	Zupa – gotowanie (90-100°C); Danie główne –pieczenie (170-180°C); Dodatek (ziemniaki) – gotowanie (100°C, 15-25 min); Surówka –krojenie
Kolacja	Kanapki – brak obróbki; Dodatki – krojenie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)

Sobota II

Posiłek	Proces technologiczny potraw
Śniadanie	Produkty kanapkowe – mycie, krojenie; Pieczywo, margaryna – brak obróbki; sałata- mycie, krojenie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)
Obiad	Zupa – gotowanie (90-100°C); Danie główne – gotowanie (100°C, 15-25 min); duszenie (90°C);
Kolacja	Kanapki – brak obróbki; Dodatki – krojenie; ogórek- mycie, obieranie, krojenie; Herbata – parzenie (100°C, 5 min)