

Pokrm	Množství pokrmu v gramech na jednu porci dle věkové kategorie		
	15+	11-14let	6-10let
<b>IV. Přílohy</b>			
Omáčka	150	120	90
Štáva k masu	70	50	30
Brambory vařené, štouchané, bramborová ka	250	200	150
Rýže dušená	160	140	100
Těstoviny vařené	200	160	120
Špecle	200	160	120
Knedlíky houskové	160(6)	140(4)	100(2)
Kendlíky bramborové	200(6)	160(4)	120(3)
Bramboráčky	4ks	3ks	2ks
<b>V. Sladká jídla</b>			
Žemlovka s ovocem a tvarohem	330	250	220
Koláče	5ks	4ks	2ks
Sladký bulgur/rýžový nákyp s ovocem	330	250	220
Dukátové buchtičky s krémem	200+180	100+120	60+80
Plněné knedlíky (M+P)	360(3)	180(1a1/2)	120(1)
	60+30	40+20	30+15
Těstoviny na sladko (M+P)	230	190	160
	60+30	40+20	30+15
Krupicová kaše (M+P)	300	200	150
	60+30	40+20	30+15
Langoše	250(5)	150(3)	100(2)
Rýžový nákyp	340	290	240
<b>VI. Moučníky, saláty, nápoje</b>			
Salát zeleninový, kompot	120	100	70
Dressing, studená omáčka	50	40	30
Zeleninová obloha	50	40	30
Sterilovaná okurka	70(1)	60(1/2)	50(1/4)
Tvarohový krém, jogurt, pudink, přesnídávka	100	80	80
Nápoj	200	200	200
<b>VII. Tepelné ztráty u masa</b>			
Hovězí maso vařené		41%	
Hovězí maso dušené		41%	
Vepřové maso vařené		39%	
Vepřové maso dušené		39%	
Kuřecí, krůtí, ryba přírodní		41%	