

Gramáž vybraných hotových jídel, příloh a doplňků k hlavnímu jídlu

Jídlo	Gramáž/objem/množství po tepelné úpravě
Polévka	0,33 l
Žemlovka	300 g
Krupicová, rýžová kaše	300 g
Šišky s mákem (7ks)	350 g
Maso hovězí, vepřové	60 g
maštění/sypání na maso	30/20 g
Maso bez kosti	60 g
Maso mleté	80 g
Kuřecí stehno s kostí	130 g
Guláš 3 ks (maso kostky)	60 g
Masopustní guláš	250 g
Masové směsi	250 g
Čevabčiči	2 ks
Prejt	150 g
Filé	150 g
Sekaná pečeně	120 g
Uzené maso	100 g
Brambory vařené	300 g
Houskové knedlíky	240 g (4 plátky)
Bramborové knedlíky	200 g (5 plátků)
Rýže	200 g
Bramborová kaše	300 g
Těstoviny, luštěniny	200 g
Těstovinový salát	250 g
Bramborový salát	300 g
Bramborové špalíčky	200 g (6 ks)
Zelenina jako příloha	150 g
Hrachová kaše, čočka	300 g
Salát zeleninový (doplňk hl. jídla)	150 g
Rizoto	350 g
Sýr	20 g
Špekové knedlíky	400 g (6 ks)
Špenátové rizolety	250 g (6 ks)
Plněné br. knedlíky	350 g (3 ks)
Bramboráky	450 g (3 ks)
Zapečené těstoviny	350 g
Zapečené brambory	300 g
Šťáva na přílohy	130 g
Omáčka	200 g
maštění/sypání	30/20 g
Buchtičky se šodó	200 g
Lívanec, palačinky	200 g (3 ks)
Koblihy, buchty	5 ks
Kynuté knedlíky	5 ks
maštění/sypání na sladká jídla	30/40 g