

Váhy porce masa před a po tepelné úpravě

	V syrovém stavu - g	Po tepelné úpravě - g
Hovězí maso dušené, pečené bez kosti	120	75
Vepřové maso bez kosti	120	77
Kuřecí maso bez kosti	120	77
Skopové maso bez kosti	120	72
Kuře pečené s kostí	220	160
Uzené maso bez kosti	120	90
Rybí filé pečené	150	110
Rybí filé smažené	150	150 (včetně obalení)
Smažený řízek (vepřový, kuřecí)	120	144 (včetně obalení)
Závitok (včetně náplně)	160	110
Vnitřnosti (droby)	200	100

Váha hotové porce přílohy

	Množství hotové porce v g
Knedlíky houskové	180
Knedlíky bramborové	200
Knedlíky chlupaté	200
Brambory vařené	250
Brambory opečené	250
Bramborová kaše	300
Bramborové krokety	200
Bramborové hranolky	200
Bramborový salát	300
Rýže dušená	200
Těstoviny přílohové	200
Zelenina dušená	150
Špenát	150
Zelí	150

Ostatní

	Množství hotové porce
Omáčka	200 ml
Šťáva	100 ml
Zapečené brambory	360 g
Zapečené těstoviny	360 g
Rizoto	360 g
Žemlovka	360 g

Při vážení 10 porcí tolerance +/- 10%.