

## Lathund för avdelningar som har timbalkost i sitt utbud

Timbalutbud:

Maträtt	Timbaler per portion	Serveras med	Beställning
42. Färsbullstimbal & morotstimbal	6 st. färs 2 st. morot	<ul style="list-style-type: none"> <li>42b. Gräddsås till färsbullstimbal</li> <li>Potatismos eller ristimbal</li> </ul>	Kylskåpsapp Timbal & sås separat
43. Laxtimbal & ärttimbal	1 st. lax 3 st. ärt	<ul style="list-style-type: none"> <li>43b. Vitvinssås till laxtimbal</li> <li>Potatismos eller ristimbal</li> </ul>	Kylskåpsapp Timbal & sås separat
44. Vegetarisk indisk gryta	2 st.grönsak 2 st. gröna bön.	<ul style="list-style-type: none"> <li>43b. Timbalsås till vegetarisk thaigryta</li> <li>Potatismos eller ristimbal</li> </ul>	Kylskåpsapp Timbal & sås separat
45. Korvtimbal & blomkålstimbal	2 st. korv 1 st. blomkål	<ul style="list-style-type: none"> <li>45b. Krämig tomatsås till korvtimbal</li> <li>Potatismos eller ristimbal</li> </ul>	Kylskåpsapp Timbal & sås separat
46. Ristimbal	2 stycken		Matilda web 6 st/förpackning
47. Yoghurtbowl			Kylskåpsapp
49. Timbalplätt	Huvudrätt: Gärna Minst 5 st. + tillbehör	Exempel: Slät sylt (ex. äppelmos) blandad med vispad grädde, pannacotta eller cheesecake med slät topping, timbaldessert, kökets drink	Matilda web 10 st./förp.

Såserna går att variera till de olika timbalerna efter patientens tycke & smak.

### Leverans

Timbaler levereras fryst, timbalsås levereras kylt.

### Förvaring & förpackning:

Timbalerna förvaras i frysen. Såsen förvaras i kylskåp.

Ris & plättimbal är förpackade med fler portioner timbaler per förpackning.

Resterande timbaler är förpackade per portion.

### Innehållsförteckning & näringsvärde Ristimbal & Plättimbal

Ristimbal & plättimbal beställs i Matilda web. Däremot så finns de i kylskåpsappen för att näringsvärde samt innehållsförteckning ska finnas tillgängligt. I kylskåpsappen är ristimbal är per portion (2 ristimbaler) & plättimbal per plätt (30g). Observera att vid servering av dessa görs inget patientuttag.

Maträtt	Upptining i mikro	Uppvärmning	Uppvärmningsprogram (Ej tining, endast uppvärmning)
Färsbullstimbal med morot (Utan lock)	Ca. 70 Sekunder	30 sekunder på Lägsta effekt 1300 w	21
Vegetarisk gryta	Ca.1.30 minut	1 minut på Lägsta effekt 1300 w	22
Lax & fisktimbal	Ca. 1.30 minut	80 sekunder på Lägsta effekt 1300 w	23
Ärttimbal	Ca. 50 Sekunder	30 sekunder på Lägsta effekt 1300 w	21
Korv & blomkålstimbal		50 sekunder på Lägsta effekt 1300 w	25
Timbalplätt (lägg ej plättarna på varandra)		30 sekunder på Lägsta effekt 1300 w	21
Ristimbal		50 sekunder på Lägsta effekt 1300 w	25
Timbalsås			10

Observera att det inte ska bli en hård hinna på timbalen.

#### Upptining:

Timbalen tinas i kylskåp alternativt på tallrik i mikrovågsugn. Använd upptiningsknappen på mikron.

#### Uppvärmning:

Timbaler värms upp på tallrik i Fleximikron enligt uppvärmningsprogram.  
Använd mikrolock om inget annat nämns ovan.

#### Observera att Timbaler alltid ska värmas upp till 72 grader i kärntemperatur.

Om de ej är 72 grader efter uppvärmningsprogrammet, värm försiktigt ytterligare några sekunder tills timbalen når 72 grader.

Såsen samt potatismos värms upp i sina tråg separat.

Ristimbal värms upp på tallrik.

Såsen serveras på tallrik eller i skål/skålar.

Timbalsås & timbaldessert används i första hand till patienter som äter timbalkost. Om det finns timbalsås & timbaldessert Om inte går åt kan dessa även serveras till övriga patienter.