

## Frys inventering

Vara	Antal
Levainbröd skivat	3 st
Skogaholmslimpa	5 st
Rågbröd	1 krt
Gnocchi	2 pkt
Lingon	3,5 påse
Vegofärs	1,5 kg
Hamburgerbröd (50 g - cr 80 st)	2 lådor
Vit fisk (grytbitar - Hälleflundra)	2 kg
Ryggbiff med kappa(portionerad 170-180g)	cr 40 p
Lax (för pudding eller mousse)	4 kg
Laxrom	300g
Stekt tärnat sidfläsk	cr 1,5kr
Chorizo rå	2 kg
Stekt skivat/skuret bacon	1 kg
Biff Lindström biffar (tempad)	46 p
Bakat högrev (grytbitar)	5 kg
Pommes	15 kg
Panerad rå kycklinglårfile	4 kg
Panerad rå vit fisk	2 kg
Dillgravad lax (julbord)	2 kg
Granatäppelgravad lax	3 kg
Flank rå	3 kg
Ryggbiff (hel)	3,1 kg
Innanlår	2,5 kg
Blandfärs	10 kg
Havtorn	2,5 kg
Rabarber	2,5 kg
Mango	2,5 kg
Jordgubbar	5 kg
Köttkorv (ärtsoppa)	5 kg
Fläskbog (ärtsoppa)	17 kg
Polarbröd	4 pkt - 2,7 kg
Fläskfile	2 kg

## Torrfförråd inventering

Vara	Antal
Mixade kryddor	allt
Kardemumma	3 kg
Panko, ströbröd, glutenfritt ströbröd	
Rapsolja	13 l
Ättika	16 l
Frityrolja	23 l
Såsbas	20 l
Salt, flingsalt, grovsalt	allt
Sirap, mörk sirap	8 st
Rött matlagningsvin	10 l
Vitt matlagningsvin	13 l
Socker 6 st	1 kg
Pasta, lasagneplattor, spaghetti	allt
Soja	allt
Risvinäger	allt
Blandade konserver	9 st
Chilipulver	1,3 kg
Kakao	1 kg
Mandel (750g/pkt)	2 st
Pumpafrön	2 pkt
Solrosfrön	2 st
Polenta	6 x 500g
Linfrön	2 x 500g
Vit- och rödvinvinäger, balsamico	allt
Citronjuice	alla
Kapris	2 x 2,4 kg
Syltlök	2,4 kg
Mjöl (stor)	
Socker (stor)	
Sciacca	1,8 st
Tacobröd	15 x 330g