

ZAŁĄCZNIK nr 3 do Regulaminu przetargu**Proponowane pozycje ofertowe menu w ramach zestawów
obiadowych**

Lp	Pozycje ofertowe	Gramatura	Cena brutto
I	Zupy- wywar z mięsa i warzyw, bez udziału kostek rosółowych i koncentratów zup oraz dodatków przyspieszających gotowanie:		
1	fasolowa z kawałkami kiełbasy i ziemniakami	250ml	
2	grochowa z kawałkami kiełbasy i ziemniakami	250ml	
3	barszcz ukraiński	250ml	
4	krupnik	250ml	
5	rosół z makaronem	250ml	
6	pomidorowa z makaronem/ryżem	250ml	
7	żurek z ziemniakami –z połówką jajka i białą kiełbasą	250ml	
II	Drugie dania część mięsna/rybna :		
1	polędwica wieprzowa	100g	
2	sztuka mięsa wieprzowego w sosie własnym	100g	
3	kotlet schabowy wieprzowy panierowany	100g	
4	schab pieczony	100g	
5	zraz wołowy z ogórkiem i boczkiem	100g	
6	pierś z kurczaka	100g	
7	filet z dorsza	100g	
8	pierogi z mięsem	300g	
III	Drugie dania część skrobiowa:		
1	ziemniaki z wody całe	200g	
2	kasza jęczmienna gotowana	200g	
3	kasza gryczana gotowana	200g	
4	ryż biały	200g	
5	makaron	200g	
IV	Drugie dania jarskie:		
1	pierogi ruskie	300g	
2	naleśniki ze szpinakiem	300g	
3	naleśniki z serem	300g	
4	Naleśniki z duszonymi jabłkami	300g	
5	makaron z dodatkami jarskimi	300g	
V	Drugie dania część warzywna:		
1	bar sałatkowy z min. 4 składniki i 3 sosy	100 g	
2	warzywa przygotowane na parze	100 g	