|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | | | |
|  |  | |  |  |  |
| **ZP-P-I.271.24.2018 PROPOZYCJA MENU- zał. Nr 5** | | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
| **1. Przerwa kawowa** | | |  |  |  |
| Pozycja menu | nazwa i opis składników | |  |  |  |
| napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% - 2 rodzaje; 250 ml/1 osoba/woda lub sok | sok: | |  |  |  |
| sok: | |  |  |  |
| napoje gorące: kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna -  1 filiżanka kawy i 1 filiżanka herbaty/1 osoba, | X | |  |  |  |
| bufet deserowy: ciastka kruche (50g/1 osoba), owoce - (150g/1 osoba). | owoce (ocenie podlegają tylko owoce): | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
| **2. Lunch w dniu 24 września 2018 r.** | | |  |  |  |
| Pozycja menu | nazwa i opis składników | |  |  |  |
| napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% - 2 rodzaje; 250 ml/1 osoba/woda lub sok | sok: | |  |  |  |
| sok: | |  |  |  |
| napoje gorące: kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna -  1 filiżanka kawy i 1 filiżanka herbaty/1 osoba, | X | |  |  |  |
| dwa rodzaje zup w tym 1 wegetariańska po 300 porcji każdej - (300 ml porcja /1 osoba) | zupa: | |  |  |  |
| zupa weg.: | |  |  |  |
| różnorodne kompozycje tartinek, w sumie 300 porcji w tym wegetariańskich 100 porcji - (50g/1 porcja), | tartinka: | |  |  |  |
| tartinka: | |  |  |  |
| tartinka weg.: | |  |  |  |
| sałatki – 3 rodzaje po 3 składniki – (100g/1 porcja/1 rodzaj sałatki) | sałatka: | |  |  |  |
| sałatka: | |  |  |  |
| sałatka: | |  |  |  |
| trio roladek, w sumie 300 porcji - (60g/1 porcja) | roladka: | |  |  |  |
| roladka: | |  |  |  |
| roladka: | |  |  |  |
| mięsa pieczone ekologiczne z musami, dwa rodzaje, w sumie 200 porcji, - (70g/1 porcja) | mięso: | |  |  |  |
| mięso: | |  |  |  |
| bruschetta – dwa rodzaje po 200 porcji - (60g/1 porcja/ 1 rodzaj), | bruschetta: | |  |  |  |
| bruschetta: | |  |  |  |
| diablotki krucho drożdżowe z farszami mięsnymi i jarskimi, w sumie 300 porcji - (100g/1 porcja/ 1 rodzaj), | diablotka mięsna: | |  |  |  |
| diablotka jarska: | |  |  |  |
| mini tortilla w wielu odsłonach, w sumie 300 porcji - (80g/1 porcja) | mini tortilla: | |  |  |  |
| mini tortilla: | |  |  |  |
| mini tortilla: | |  |  |  |
| ptysie z nadzieniem wytrawnym i dodatkami, w sumie 300 porcji - (60g/1 porcja) | X | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
| **3. Lunch w dniu 25 września 2018 r.** | | |  |  |  |
| Pozycja menu | nazwa i opis składników | |  |  |  |
| napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% - 2 rodzaje; 250 ml/1 osbaa/woda lub sok | sok: | |  |  |  |
| sok: | |  |  |  |
| napoje gorące: kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna -  1 filiżanka kawy i 1 filiżanka herbaty/1 osoba, | X | |  |  |  |
| dwa rodzaje zup w tym 1 wegetariańska po 300 porcji każdej - (300 ml porcja /1 osoba) | zupa: | |  |  |  |
| zupa weg.: | |  |  |  |
| różnorodne kompozycje tartinek, w sumie 300 porcji w tym wegetariańskich 100 porcji - (50g/1 porcja), | tartinka: | |  |  |  |
| tartinka: | |  |  |  |
| tartinka weg.: | |  |  |  |
| sałatki – 3 rodzaje po 3 składniki – (100g/1 porcja/1 rodzaj sałatki) | sałatka: | |  |  |  |
| sałatka: | |  |  |  |
| sałatka: | |  |  |  |
| trio roladek, w sumie 300 porcji - (60g/1 porcja) | roladka: | |  |  |  |
| roladka: | |  |  |  |
| roladka: | |  |  |  |
| mięsa pieczone ekologiczne z musami, dwa rodzaje, w sumie 200 porcji, - (70g/1 porcja) | mięso: | |  |  |  |
| mięso: | |  |  |  |
| bruschetta – dwa rodzaje po 200 porcji - (60g/1 porcja/ 1 rodzaj), | bruschetta: | |  |  |  |
| bruschetta: | |  |  |  |
| diablotki krucho drożdżowe z farszami mięsnymi i jarskimi, w sumie 300 porcji - (100g/1 porcja/ 1 rodzaj), | diablotka mięsna: | |  |  |  |
| diablotka jarska: | |  |  |  |
| mini tortilla w wielu odsłonach, w sumie 300 porcji - (80g/1 porcja) | mini tortilla: | |  |  |  |
| mini tortilla: | |  |  |  |
| mini tortilla: | |  |  |  |
| ptysie z nadzieniem wytrawnym i dodatkami, w sumie 300 porcji - (60g/1 porcja) | X | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
| **4. Kolacja w dniu 24 września 2018 r.** | | |  |  |  |
| Pozycja menu | nazwa i opis składników | |  |  |  |
| napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% - 2 rodzaje; 250 ml/1 osoba/woda lub sok | sok: | |  |  |  |
| sok: | |  |  |  |
| napoje gorące: kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna -  1 filiżanka kawy i 1 filiżanka herbaty/1 osoba, | X | |  |  |  |
| dwa rodzaje zup w tym 1 wegetariańska po 300 porcji każdej - (300 ml porcja /1 osoba) | zupa: | |  |  |  |
| zupa weg.: | |  |  |  |
| różnorodne kompozycje tartinek, w sumie 300 porcji w tym wegetariańskich 100 porcji - (50g/1 porcja), | tartinka: | |  |  |  |
| tartinka: | |  |  |  |
| tartinka weg.: | |  |  |  |
| sałatki – 3 rodzaje po 3 składniki – (100g/1 porcja/1 rodzaj sałatki) | sałatka: | |  |  |  |
| sałatka: | |  |  |  |
| sałatka: | |  |  |  |
| trio roladek, w sumie 300 porcji - (60g/1 porcja) | roladka: | |  |  |  |
| roladka: | |  |  |  |
| roladka: | |  |  |  |
| mięsa pieczone ekologiczne z musami, dwa rodzaje, w sumie 200 porcji, - (70g/1 porcja) | mięso: | |  |  |  |
| mięso: | |  |  |  |
| bruschetta – dwa rodzaje po 200 porcji - (60g/1 porcja/ 1 rodzaj), | bruschetta: | |  |  |  |
| bruschetta: | |  |  |  |
| diablotki krucho drożdżowe z farszami mięsnymi i jarskimi, w sumie 300 porcji - (100g/1 porcja/ 1 rodzaj), | diablotka mięsna: | |  |  |  |
| diablotka jarska: | |  |  |  |
| mini tortilla w wielu odsłonach, w sumie 300 porcji - (80g/1 porcja) | mini tortilla: | |  |  |  |
| mini tortilla: | |  |  |  |
| mini tortilla: | |  |  |  |
| ptysie z nadzieniem wytrawnym i dodatkami, w sumie 300 porcji - (60g/1 porcja) | X | |  |  |  |

ZP-P-I.271.24.2018