

Opis przedmiotu zamówienia – wymagania minimalne

Wartość energetyczna jadłospisu 4100 - 4500 Kcal/ dziennie

Posiłek	Skład asortymentowy	Porcja (g)
Śniadanie 30-35 % zapotrzebowania kalorycznego	Warzywo takie jak np. pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka, papryka itp.	80g
	Wędlina krojona/ kiełbasa na ciepło (dodatkowo musztarda, ketchup, chrzan)	60g-80g / 135g (20g)
	Dżem lub miód	25g
	Ser żółty, krojony, sery topione i tym podobne, pasty do pieczywa/ser twarogowy/ jajko kurze na twardo	50g-60g/100g/ 2szt.
	Masło 82% tłuszczu	20g
	Cukier	10g
	Herbata	500ml
	Deser mleczny (jogurt, kaszka manna, jogurt musli itp.)/ płatki na mleku lub kakao	1 szt./500ml
	Pieczywo (żytnie, razowe) i bułka	150g i 100g
	Obiad 35-40% zapotrzebowania kalorycznego	Zupa
Porcja mięsa b/k, Ryba filetowana / Mięso z kością		100g (120g panierowane)/ 250g
Ziemniaki/ kasza, ryż, makaron, kluski śląskie, kopytka		400g/ 300g
Sosy do mięsa		150g
Dodatki warzywne (surówki, warzywa gotowane)		150g
Wyroby cukiernicze/ owoc		100g/1 szt.
Kompot		250ml
Potrawy półmięsne zawartością mięsa min. 100g/potrawy bezmięsne		500g
Kolacja 5-30% zapotrzebowania kalorycznego	Warzywo takie jak np. pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka, papryka itp.	80g
	Wędlina krojona/ kiełbasa na ciepło (dodatkowo musztarda, ketchup, chrzan)/ Potrawy półmięsne zawartością mięsa min. 100g lub potrawy bezmięsne	60g-80g / 135g (20g)/ 350g
	Ser żółty, krojony, sery topione i tym podobne, pasty do pieczywa/ser twarogowy/ jajko kurze na twardo/ sałatki	50g-60g/100g/ 2szt./ 200g
	Masło 82% tłuszczu	20g
	Cukier	10g
	Herbata	500ml
	Pieczywo (żytnie, razowe)	250g

2sh

Ilość żywionych osób - 31

Godziny wydawania posiłków:

Dni powszednie

- śniadanie godzina 6:30,
- obiad godzina 13:00
 godzina 14:00 – w przypadkach określonych
 w harmonogramie
- kolacja godzina 18:00

Soboty, niedziele

- śniadanie godzina 7:00,
- obiad godzina 13:00,
- kolacja godzina 17:00

30 20