

Załącznik nr 5 – Zestawienie menu do wyceny

Asortyment obiadowy				
Lp.	Nazwa	Kategoria	Minimalna waga porcji wydawanego asortymentu	Cena jednostkowa brutto za jedną porcję
1.	Pomidorowa; Rosół; Ogórkowa; Barszcz; Zupa z soczewicy	zupa	300 g	
2.	Pierś drobiowa pieczona lub smażona; Udko z kurczaka pieczone; Kotlet schabowy; Kotlet mielony; Gulasz wieprzowy; Bitki drobiowe lub wieprzowe w sosie	danie główne mięsne	130 g	
3.	Kotlet jajeczny; Kotlet z ciecierzycy lub soczewicy; Gulasz warzywny z ciecierzycą	danie główne wegetariańskie	130 g	
4.	Ziemniaki; Kasza; Ryż; Makaron	dodatek skrobiowy	150 g	
5.	Surówka z białej lub czerwonej kapusty; Mizeria; Tarte buraczki lub marchewka; Marchewka z groszkiem	dodatek warzywny	150 g	

Asortyment śniadaniowy			
Lp.	Nazwa	Minimalna waga porcji wydawanego asortymentu	Cena jednostkowa brutto za jedną porcję
1.	Jajecznica z dodatkami i pieczywem	250 g, w tym 150 g jajecznicy	
2.	Kiełbaski lub parówki na ciepło z pieczywem	300 g, w tym 150 g kiełbasek lub parówek	
3.	Kanapka z szynką lub serem	110 g	
4.	Owsianka z owocami lub bakaliami	350 g	
5.	Naleśniki z serem, owocami lub warzywami	250 g	

Asortyment dań różnych			
Lp.	Nazwa	Minimalna waga porcji wydawanego asortymentu	Cena jednostkowa brutto za jedną porcję
1.	Pierogi ruskie	300 g	
2.	Pierogi z mięsem	300 g	
3.	Dorsz smażony	180 g	
4.	Łosoś pieczony	180 g	
5.	Gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym	400 g	
6.	Placki ziemniaczane	350 g	

7.	Placek ziemniaczany po zbójniku	450 g	
8.	Pyzy z mięsem	300 g	
9.	Kluski leniwe	150 g	
10.	Kopytka	150 g	

..... dn.

Podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Uczestnika konkursu