

Załącznik nr 1a
Oferowane menu styczeń 2019

Lp.	Wyszczególnienie	Ilość gram na 1 porcję	Ilość porcji
Zupy (min. 2 rodzaje)			
1	Barszcz czerwony	150	80
2	Zupa grzybowa	150	80
Dania gorące (min. 2 rodzaje w tym 1 mięsne)			
3	Pierogiz kapustą i grzybami	80	120
4	Filet z miruny w śmietanowym z cukinią, ryż z warzywami	100	120
5	Kurczak w cieście z kolendrą, kasza jaglana	80	120
6	Wigilijna kapusta z grochem i grzybami	50	60
7	Zraziki z karkówki w sosie grzybowym, kasza pęczak	100	120
Bufet zimny (zimne dania, przekąski)			
8	Łosoś gotowany w sosie tatarskim	60	100
9	Dorsz marynowany w zalewie słodko- kwaśnej	50	80
10	Karp po żydowsku w galarecie	50	30
11	Filet z pstrąga w sosie chrzanowym	40	30
12	Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym i serkiem chrzanowym	40	30
13	Paszтет rybny z marynatami	25	30
14	Babeczki z pastą z łososiem	50	30
15	Kiełbaski wędzone z łososiem	20	30
16	Śledź pieczony ze śliwką i boczkiem	40	30
17	Sandacz w miodzie	40	30
18	Paszтет upieczony w cieście francuskim	40	30
19	Pieczeń farmerska z boczkiem	50	30
20	Galantyna drobiowa z owocami i pistacjami	50	30
21	Galantyna drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami	50	30
22	Rolada drobiowa z zielonym pieprzem i feta	50	30
23	Karkówka pieczona w ziołach	50	30
24	Polędwica wolno pieczona w sosie bbq	40	30
25	Indyk gotowany w galarecie	40	30
26	Schab pieczony ze śliwką i morelą	60	30
27	Rolada wieprzowo-wołowa ze swojską kiełbasą i paloną papryką	40	30
28	Śledź w zalewie octowej	50	50
29	Śledź marynowany w sosie miodowo-musztardowym	50	50
Desery			
30	Sernik	40	100
31	Makowiec	40	60
32	Pierniki wycinane	25	150
33	Krajanka piernikowa	25	80
34	Babeczki kajmakowe	30	80
Salatki			
35	Salatka jarzynowa	50	80
36	Salatka z fasolki szparagowej z surimi	50	50
37	Salatka z selera naciowego z grillowanym kurczakiem, ryżem i orzechami	50	50
38	Kartofel salad ze śledziem i rodzynkami	50	50

Uwaga: Do powyższych pozycji należy doliczyć chleb, bułki, przyprawy, ziemniaki, kasze, kawa, herbata, mleczko do kawy, cukier.