*Załącznik nr 9 do SWZ*

**Jadłospis**

**TYDZIEŃ 1**

PONIEDZIAŁEK 1

**zupa ogórkowa 250ml**

warzywa, ziemniaki, ogórki kwaszone –100g, wywar warzywno-mięsny ze śmietaną i przyprawami - 150ml

makaron z białym serem polany śmietaną 350g  
makaron – 200g, biały ser - 60g, śmietana – 50g, cukier - 40g

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi - zamiennie)

WTOREK 1

**zupa kalafiorowa 250ml**

warzywa, ziemniaki, kalafior - 100g, wywar ze śmietaną z przyprawami 150ml

**spaghetti mięsno - warzywne w sosie pomidorowym 350g**

makaron 200g + mięso (łopatka b/k) 100g, sos z warzywami 50g

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi - zamiennie)

ŚRODA 1

**zupa jarzynowa 250ml**

warzywa 80g, ziemniaki 20g, wywar w tym śmietana, przyprawy i masło 150ml

**kotlet rybny z ziemniakami 300g**

ryba 80g, cebula, jajko, bułka tarta - 20g + ziemniaki 100g + surówka z kapustą kiszoną100g

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi - zamiennie)

CZWARTEK 1

**zupa krupnik 250ml**

warzywa, ziemniaki, kasza jęczmienna - 90g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami - 160ml

**kotlet schabowy / kotlet mielony z ziemniakami 300g**

schab b/k 80g / łopatka b/k 80 g, bułka sucha tarta i jajo (panierka) 20g +ziemniaki 100g +

marchewka duszona z groszkiem100g

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi - zamiennie)

PIĄTEK 1

**zupa kapuśniak 250ml**

warzywa, kapusta, ziemniaki - 90g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami - 160ml

**leniwe z masłem i cukrem 350g**

ser biały, ziemniaki, mąka i jaja - 290g + cukier 40g + masło 20g,

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi - zamiennie)

**TYDZIEŃ 2**

PONIEDZIAŁEK 2

**zupa zacierkowa 250ml**

warzywa, ziemniaki - 90g, zacierki 10g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami 150ml

**schab (pieczony) w sosie własnym z kaszą 300 g**

schab wieprzowy b/k – 80g, sos – 20g + kasza gryczana//lub/kasza jęczmienna/lub/kuskus 100g   
+ buraczki duszone 100g

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi - zamiennie)

WTOREK 2

**zupa koperkowa 250ml**

warzywa, ziemniaki - 100g, wywar ze śmietaną, przyprawami i koprem- 150ml

**pierogi (nie smażone) z mięsem 350g**

pierogi z mięsem, tłuszcz 250g + tarta marchewka z jabłkiem100g

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi - zamiennie)

ŚRODA 2

**zupa pomidorowa z makaronem 250ml**

wywar warzywno-mięsny ze śmietaną i przyprawami 150ml, makaron 100g

**udko z kurczaka (pieczone) z ziemniakami 300g**

udko 100g + ziemniaki 100g + surówka z kapusty pekińskiej 100g

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi - zamiennie)

CZWARTEK 2

**zupa gulaszowa 250ml**

warzywa 50 g, mięso wieprzowe 50 g, wywar z przyprawami 150 ml

**naleśniki z serem polane śmietaną 350g (2 szt.)**

naleśniki 1szt 85g x2 = 170g, biały ser 1szt – 50g x 2 =100g, śmietana 1 szt. 30g x 2 = 60g

cukier 20g

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi - zamiennie)

PIĄTEK 2

**zupa pieczarkowa/zupa brokułowa/zupa szczawiowa 250ml**

warzywa, pieczarki/brokuły/szczaw, ziemniaki -100g, wywar ze śmietaną i przyprawami - 150ml

**ryba smażona z ziemniakami 300g**

ryba (miruna/mintaj) 80g, mąka, jaja i bułka (panierka) 20g, + ziemniaki 100g,   
+ surówka z kapusty kiszonej 100g

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi - zamiennie)

**TYDZIEŃ 3**

PONIEDZIAŁEK 3

**zupa fasolowa / zupa grochowa 250ml**

warzywa, ziemniaki, fasola/groch - 90g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami - 160ml

**pierogi z białym serem polane śmietaną 350g**

pierogi z białym serem 250g, śmietana – 60g, cukier -40g

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi - zamiennie)

WTOREK 3

**rosół z makaronem 250ml**

wywar warzywno-mięsny z przyprawami 150 ml, makaron 100g

**kotlet z piersi z kurczaka z ryżem 300g**

filet z piersi z kurczaka – 80g, bułka tarta i jajo (panierka) – 20 g, ryż 100g   
+ marchewka duszona z groszkiem 100g

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi - zamiennie)

ŚRODA 3

**zupa pomidorowa z ryżem 250ml**

wywar warzywno-mięsny ze śmietaną i przyprawami 150ml, ryż 100g

**ryba pieczona z ziemniakami 300g**

ryba (dorsz/sola), przyprawy 100g, + ziemniaki 100g, + surówka z kapusty 100g

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi - zamiennie)

CZWARTEK 3

**zupa biały barszcz z ziemniakami** **250ml**

warzywa, ziemniaki - 100g, wywar z koncentratem białego barszczu, śmietaną i przyprawami - 150ml

**gulasz wieprzowy z kaszą 300g**

łopatka wieprzowa b/k – 80g, sos – 20g + kasza gryczana/lub/kasza jaglana

/lub/kasza jęczmienna/lub/kuskus 100g + ogórek kiszony/surówka z ogórka kiszonego100g

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi - zamiennie)

PIĄTEK 3

**zupa buraczana z ziemniakami 250ml**

warzywa, buraki, ziemniaki - 100g, wywar ze śmietaną i przyprawami - 150ml

**krokiety z serem i pieczarkami 350 g lub**

**krokiety z kapustą i grzybami 350 g**

naleśniki 1 szt. 85 g x 2 = 170 g, mąka, jaja i bułka (panierka) 1 szt. 10g x 2 = 20 g,

[ser 1 szt. 35g x 2 = 70 g, pieczarki/szpinak 1 szt. 45 g x 2 = 90 g] / kapusta z grzybami 1 szt. 80 g x 2 = 160 g

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi - zamiennie)

**DODATKOWE INFORMACJE:**

1. Gramatura posiłków ustalona po obróbce termicznej.
2. Wszystkie posiłki muszą być: gorące, odpowiednio przyprawione, estetyczne, wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia
3. Wykonawca powinien zwracać uwagę na ilość niespożytych posiłków, tj. dobierać elementy dań do wyboru wg preferencji dzieci.