

Załącznik nr 1 – przykładowe zestawy dań

1.	Bigos	500g
	2 x Bułka kajzerka	100g

2.	Krupnik	300g
	Kasza gryczana	150g
	Pieczeń wieprzowa	100g
	Marchewka z groszkiem	80g

3.	Zupa pomidorowa z ryżem	300g
	Łazanki z mięsem i kapustą	300g

4.	Zupa ziemniaczana	300g
	Pierogi z serem	300g

5.	Zupa ogórkowa z ryżem	350g
	Ziemniaki	100g
	Jajko sadzone	50g
	Surówka z białej kapusty	100g

6.	Rosół makaronem	350g
	Placki ziemniaczane	250g

7.	Zupa pieczarkowa z makaronem	300g
	Ziemniaki	150g
	Kotlet mielony	100g
	Surówka z selera	80g

8.	Zupa kalafiorowa z makaronem	300g
	Ryż z jabłkami	300g

9.	Ziemniaki	250g
	Jajka gotowane z sosem chrzanowym	250g
	Marchewka z groszkiem	100

10.	Fasolka po Bretońsku	500g
	2 x Bułka kajzerka	300g

11.	Zupa jarzynowa z lanym ciastem	300g
	Gołąbki z mięsem i ryżem	250g
	Sos pomidorowy lub pieczarkowy	80g

12.	Zupa grochowa z makaronem	300g
	Pierogi ruskie z cebulką	300g

13.	Żurek z ziemniakami	300g
	Ryba gotowana z jarzynami	200g
	Ryż gotowany	100g

14.	Zupa koperkowa	300g
	Ziemniaki	100g
	Zrazy	100g
	Zasmażana kapusta lub buraczki	100g