Załącznik Nr 9 do SWZ

(Załącznik Nr 4 do umowy)

**WZÓR**

**wymaganej minimalnej gramatury produktów spożywczych i potraw gotowanych na 1 posiłek (na talerzu pacjenta)**

***Śniadanie/kolacja***

1. Bułka pszenno-żytnia + bułka razowa - 100g/120g
2. Bułka pszenno-żytnia + chleb razowy - 100g/120g
3. Cukier do herbaty/ kawy - 10g
4. Zupa mleczna - 350ml
5. Kawa zbożowa z mlekiem/herbata - 250ml
6. Mix roślinny/margaryna roślinna - 15g
7. Masło 82% tłuszczu z mleka - 15g
8. Wędlina/pasta z wędliny - 40g
9. Wędlina + dżem - 25g + 30g
10. Wędlina + ser żółty - 25g + 40g
11. Pasta z jaj /serowo jajeczna/mięsna/z ryby - 70g
12. Twarożek /ser biały - 100g
13. Ser biały + dżem - 70g+ 30g
14. Ser żółty - 70g
15. Serek topiony - 50g
16. Jajko - 1 szt.
17. Galaretka drobiowa - 150g
18. Ryba w galarecie - 150g
19. Jabłko - 1 szt.
20. Banan -1/2 szt.
21. Mandarynka - 1 szt.
22. Pomarańcza - 1/2 szt.
23. Truskawki - 100g
24. Koperek do twarożku, past - 2g
25. Szczypiorek do twarożku, past - 2g
26. Natka pietruszki do past - 2g
27. Surówki/sałatki - 90g
28. Mix warzyw (np. sałata + ogórek+ papryka itp.) - 90g

(warzywa takie jak ogórek rzodkiewka muszą być pokrojone

w plastry, rzodkiewka, papryka w paski)

1. Sok wielowarzywny lub owocowy - 200ml/200ml

***II śniadanie/ podwieczorek***

1. Biszkopty - 50g

2. Kisiel owocowy z tartym jabłkiem - 200 ml

3. Budyń z sokiem - 200 ml

4. Sok owocowo –warzywny (tylko śniadanie) - 1 szt.

5. Rogaliki drożdżowe - 50g

6. Ciasto drożdżowe - 50g

7. Drożdżówka - 1 szt.

8. Chałka z kruszonką - 50g

9. Jogurt owocowy/ naturalny - 1 sztuka

10. Serek homogenizowany - 1 sztuka

11. Jabłka w sosie waniliowym - 250g

12. Owoce np. jabłko, nektarynka, brzoskwinia - 1 szt.

13. Banan - 1/2 sztuki

14. Galaretka owocowa - 100g

15. Mus owocowy na jogurcie - 100g

16. Kanapka z wędliną na liściu sałaty - 1 sztuka

17. Kanapka z twarożkiem i szczypiorkiem - 1 sztuka

18. Mleko - 200 ml

19. Herbata - 200 ml

20. Kakao - 200 ml

***obiad***

1. Zupa400ml

2. Udko/podudzie z kurczaka gotowane / pieczone - 1 sztuka

3. Gulasz mięsny/ potrawka z kurczaka mięso - 70g, sos- 80g

4. Filet z kurczaka panierowany - 80g

5. Sztuka mięsa gotowana -60g

6. Zrazy zawijane - 70g

7. Kotlet mielony - 90g

8. Pieczeń wieprzowa - 60g

9. Schab duszony z warzywami - 60g/ 150g

10. Kotlet schabowy - 100g

11. Klopsiki, pulpet - 80g

12. Karkówka duszona - 60g

13. Filet z ryby gotowany - 100g

14. Filet z ryby smażony - 100g

15. Pierogi leniwe z masłem i cukrem - 300g

16. Kotlet z jaj - 100g

17. Wątróbka duszona - 90g

18. Risotto mięsno- jarzynowe - 300g

19. Makaron z mięsem i warzywami - 300g

20. Gołąbki z mięsem i ryżem - 1 sztuka

21. Naleśniki z serem/ z dżemem - 2 sztuki

22. Makaron z białym serem i jogurtem - 220g/ 100g/10g

23. Łazanki z kapustą i mięsem - 300g

24. Ziemniaki, ryż, makaron, kasza do II dania - 180g

25.Sosy - 80g

26.Surówki, sałatki, warzywa w postaci gotowanej (1 składnik - 150g

warzywny - surowy lub po obróbce termicznej)

27.Sałata z jogurtem - 50g

28.Kompot z owoców świeżych lub mrożonych - 250ml

**Uwaga!**

Gramaturę produktów spożywczych i potraw gotowanych na 1 posiłek nie wymienionych w Załączniku Nr 9 do SWZ (Załączniku Nr 4 do umowy) należy ustalać z Dietetykiem Zamawiającego.