*Zał. Nr 1 do wyjaśnień Zamawiającego z dnia 04.06.2024 roku*

Dożywianie dzieci, uczniów oraz osób dorosłych w Gminie Łużna w okresie wrzesień – grudzień 2024 roku

Jadłospis obiadów szkolnych.

Zestaw I z daniem mięsnym

Zupa: ………………………………….

II danie: ………………………………..

Surówka:………………………………

Kompot : ………………………………

Owoc:………………………………….

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Produkty | Wartość wsadu do kotła | Waga 1 porcji gotowego wyrobu | Kaloryczność | Alergeny |
| Zupa |  |  |  |  |  |
| II danie |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Surówka |  |  |  |  |
| Kompot |  |  |  |  |
| Owoc |  |  |  |  |
| Razem: |  |  |  |  |  |

Zestaw II z daniem mięsnym

Zupa: ………………………………….

II danie: ………………………………..

Surówka:……………………………….

Kompot : ………………………………

Owoc:………………………………….

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Produkty | Wartość wsadu do kotła | Waga 1 porcji gotowego wyrobu | Kaloryczność | Alergeny |
| Zupa |  |  |  |  |  |
| II danie |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Surówka |  |  |  |  |
| Kompot |  |  |  |  |
| Owoc |  |  |  |  |
| Razem |  |  |  |  |  |

Zestaw III z daniem mięsnym

Zupa: *……………………………………………………*

II danie: …………………………………………………

Surówka:…………………………………………………

Kompot/ woda z cytryną:……………………………….

Owoc/warzywo:…………………………………………………….

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Produkty | Wartość wsadu do kotła | Waga 1 porcji gotowego wyrobu | Kaloryczność | Alergeny |
| Zupa |  |  |  |  |  |
| II danie |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Surówka |  |  |  |  |
| Kompot |  |  |  |  |
| Warzywo/owoc |  |  |  |  |
| Razem: |  |  |  |  |  |

Zestaw IV z daniem mięsnym

Zupa :………………………………………….

II danie: ……………………………………….

Surówka:……………………………………….

Kompot:………………………………………..

Owoc/warzywo:……………………………………………

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Produkty | Wartość wsadu do kotła | Waga 1 porcji gotowego wyrobu | Kaloryczność | Alergeny |
| Zupa |  |  |  |  |  |
| II danie |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Surówka |  |  |  |  |
| Kompot |  |  |  |  |
| Owoc/warzywo |  |  |  |  |
| Razem: |  |  |  |  |  |

Zestaw V z daniem półmięsnym

Zupa: ………………………………………….

II danie: ……………………………………….

Surówka:……………………………………….

Kompot:…………………………………………

Owoc/warzywo:…………………………………

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Produkty | Wartość wsadu do kotła | Waga 1 porcji gotowego wyrobu | Kaloryczność | Alergeny |
| Zupa |  |  |  |  |  |
| II danie |  |  |  |  |
| Surówka |  |  |  |  |
| Kompot |  |  |  |  |
| Owoc/warzywo |  |  |  |  |
| Razem: |  |  |  |  |  |

Zestaw VI z daniem półmięsnym

Zupa:…………………………………………….

II danie:…………………………………………..

Surówka:…………………………………………

Kompot:………………………………………….

Owoc:……………………………………………..

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Produkty | Wartość wsadu do kotła | Waga 1 porcji gotowego wyrobu | Kaloryczność | Alergeny |
| Zupa |  |  |  |  |  |
| II danie |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Surówka |  |  |  |  |
| Kompot |  |  |  |  |
| Owoc |  |  |  |  |
| Razem: |  |  |  |  |  |

Zestaw VII z daniem jarskim

Zupa:………………………………………..

II danie: ……………………………………..

Surówka:…………………………………….

Kompot:……………………………………..

Owoc/warzywo:………………………………………..

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Produkty | Wartość wsadu do kotła | Waga 1 porcji gotowego wyrobu | Kaloryczność | Alergeny |
| Żupa |  |  |  |  |  |
| II danie |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Surówka |  |  |  |  |
| Kompot |  |  |  |  |
| Owoc/warzywo |  |  |  |  |
| Razem: |  |  |  |  |  |

Zestaw VIII z daniem jarskim

Zupa: *…………………………………………………*

II danie: ………………………………………………

Surówka:………………………………………………

Kompot/ woda z cytryną:…………………………….

Owoc:………………………………………………….

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Produkty | Wartość wsadu do kotła | Waga 1 porcji gotowego wyrobu | Kaloryczność | Alergeny |
| Zupa |  |  |  |  |  |
| IIdanie |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Surówka |  |  |  |  |
| Kompot |  |  |  |  |
| owoc |  |  |  |  |
| Razem: |  |  |  |  |  |

Zestaw IX z daniem z ryby

Zupa: *…………………………………………………*

II danie: ………………………………………………

Surówka:………………………………………………

Kompot/ woda z cytryną:…………………………….

Owoc/warzywo:………………………………………

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Produkty | Wartość wsadu do kotła | Waga 1 porcji gotowego wyrobu | Kaloryczność | Alergeny |
| Zupa |  |  |  |  |  |
| II danie |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Surówka |  |  |  |  |
| Kompot |  |  |  |  |
| Owoc/warzywo |  |  |  |  |
| Razem: |  |  |  |  |  |

Zestaw X z daniem z ryby

Zupa: *…………………………………………………*

II danie: ………………………………………………

Surówka:………………………………………………

Kompot:………………………………………………

Owoc:………………………………………………….

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Produkty | Wartość wsadu do kotła | Waga 1 porcji gotowego wyrobu | Kaloryczność | Alergeny |
| Zupa |  |  |  |  |  |
| II danie |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Surówka |  |  |  |  |
| Kompot |  |  |  |  |
| Owoc |  |  |  |  |
| Razem: |  |  |  |  |  |