**Załącznik nr 4**

**PRZYKŁADOWY WYKAZ POTRAW**

**do zapytania ofertowego ZSPP.428.1.2019**

**1) Zupy:**

- rosół z lanym ciastem,  
- rosół z kluskami grysikowymi,  
- zupa brokułowi z tartym ciastem na maśle,  
- barszcz czerwony zabielany,  
- barszcz biały z kiełbasą i ziemniakami,  
- zupa pomidorowa z ryżem,  
- zupa pomidorowa z makaronem,  
- zupa grzybowa zabielana,  
- zupa jarzynowa z grzankami,  
- zupa jarzynowa z grysikiem,  
- zupa fasolowa,  
- zupa cebulowa,  
- krem z zielonego groszku,  
- kapuśniak ze słodkiej kapusty,  
- kapuśniak z kapusty kwaszonej,  
- zupa ogórkowa z ryżem,  
- zupa kalafiorowa,  
- zupa owocowa,  
- zupa koperkowa z tartym ciastem,  
- krupnik jarzynowy z kaszą,  
- zupa z dyni,  
- zupa grochowa z tartym ciastem,  
- zupa ziemniaczana,  
- zupa ziemniaczano – fasolowa z kiełbasą,  
- zupa neapolitańska,

**2) Potrawy warzywne:**- mizeria ze śmietaną,  
- sałata zielona ze śmietaną,  
- sałatka z buraków, jabłek i cebuli,  
- sałatka z kapusty czerwonej,  
- sałatka z kiszonej kapusty,  
- surówka z marchwi i jabłka,   
- surówka z selera z miodem,  
- sałatka szwedzka,  
- surówka z białej kapusty z porem i marchewką,  
- sałatka wielowarzywna,  
- kapusta kiszona zasmażana,  
- surówka z kapusty włoskiej z jabłkiem, marchewką i ogórkiem zielonym,  
- sałatka z buraków, cebuli i ogórka,  
- marchew z groszkiem,  
- surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem i ogórkiem,  
- sałatka pekińska,  
- buraki zasmażane,   
- buraczki czerwone ze śmietaną,  
- surówka z kiszonej kapusty z pomarańczą,  
- sałata zielona z jajkiem ze śmietaną,  
- fasolka szparagowa,  
- sałatka jarzynowa,  
- surówka z kapusty włoskiej z pomidorem.

**3) Potrawy rybne:**

- filety z ryb panierowane,  
- hamburgery rybne

**4) Potrawy mięsne:**- mięso w potrawce,  
- mięso w sosie własnym,  
- gulasz wieprzowy,  
- klopsiki w sosie pomidorowym,  
- gulasz cielęcy,  
- zrazy wieprzowe,  
- potrawka wieprzowa,  
- sztuka mięsa w sosie chrzanowym,  
- racuszki drobiowe z pieczarkami,  
- klopsiki w sosie pieczarkowym,  
- paluszki drobiowe,  
- kotlety mielone,  
- bitki wieprzowe w sosie własnym,  
- schab pieczony,  
- kurczak gotowany,  
- kurczak pieczony,  
- kurczak w jarzynach,  
- pierś z kurczaka po chińsku,  
- gulasz w jarzynach,  
- kotlet z indyka w ziołach prowansalskich

**5) Potrawy mięsno – warzywne:**- bigos ze słodkiej kapusty  
- risotto z mięsem i sosem pomidorowym,  
- spaghetti,  
- gołąbki w sosie pomidorowym,  
- łazanki z kiełbasą i papryką,  
- zapiekanka ziemniaczana z jarzynami i kiełbasą.

**6) Potrawy z kasz, mąki i ziemniaków**- racuchy z jabłkami,  
- kotlety ziemniaczane z jarzynami i kiełbasą w sosie pieczarkowym  
- placki ziemniaczane,  
- makaron po bolońsku,  
- kluski śląskie,  
- leniwe pierogi,  
- knedle ze śliwkami,  
- naleśniki z serem,  
- kluski na parze z powidłami,  
- makaron z polewą truskawkową,  
- naleśniki z jabłkami i zukrem pudrem,  
- pierogi z serem.

**7) Napoje, desery**- kompot z jabłek,  
- kompot z truskawek,  
- sok wieloowocowy,  
- kisiel owocowy z tartym jabłkiem  
- koktajl truskawkowy  
- kasza manna na gęsto z sokiem owocowym  
- sałatka owocowa