**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