

**Załącznik nr 1 do SWZ**  
Szczegółowy opis posiłków

(Znak sprawy: **SPZZOZ.NE.III.ZM-3/21**)

Posiłek	Produkt	Rodzaj składnika	Gramatura
śniadanie	zupa mleczna	S	300 ml
	pieczywo chleb zwykły razowy	S	150 g
	pieczywo – chleb razowy	Z	150 g
	bułki pszenne typu gryzka	S	150 g
	masło (82% zawartości tłuszczu)	S	20 g
	twaróg (półtłusty)	Z	80 g
	dżem (pakowane po 50g lub 2x25g)	Z	50 g
	ser żółty	Z	50 g
	wędlina drobiowa lub wieprzowa (chude gatunki)	Z	50 g
	dodatek warzywny/owoc	S	100 g
	herbata	S	250 ml
II śniadanie (dla diety specjalnej)	owoce lub warzywa	S	100 g
	jogurt naturalny	S	180 g
Obiad			
I danie	zupa na wywarze mięsno-warzywnym	S	500 ml
II danie	zupa lekkostrawna	Z	500 ml
	ziemniaki lub kasza	Z	200 g
	dodatek mięsny (kotlety, gulasze, potrawki)	S	100 – 150 g
	surówka (surówki, mizeria, marchewska z groszkiem, buraczki, kapusta biała duszona)	S	150 g
	kompot owocowy (z owoców sezonowych lub w sezonie zimowym z mrożonych)	S	250 ml
	kopytka	Z	300 g
	pierogi, kluski śląskie	Z	300 g
podwieczorek (dla diety specjalnej)	kanapka z dodatkiem wędliny/nabiału	S	130 g
	jajka	Z	100 g
	warzywa	Z	150 g
	owoce	Z	150 g
	sałatki warzywne	Z	150 g
kolacja	pieczywo chleb (zwykły, razowy, bułka pszenna)	S	150 g
	masło (82% zawartości tłuszczu)	S	20 g
	wędlina drobiowa lub wieprzowa (chude gatunki)	S	50 g
	dodatek owocowy lub warzywny	Z	100 g
	herbata/kawa zbożowa	S	250 ml

składnik (S) – składnik stały  
składnik (Z) – składnik zmienny