

Informacja o składzie potraw

przygotowywanych przez Miejską Kuchnię Cateringową
ul. Marii Krzyżanowskiej 8 w Kielcach

**dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym
oraz podopiecznych MOPR**

zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)

Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

Spis treści

ZUPY

DODATKI DO DRUGICH DAŃ

POTRAWY MIĘSNE

POTRAWY RYBNE

POTRAWY PÓLMIĘSNE

POTRAWY BEZMIĘSNE

SURÓWKI I SAŁATKI

SOSY

NAPOJE

Załączniki

ZAŁĄCZNIK 1 Artykuły ogólnospożywcze

ZAŁĄCZNIK 2 Przetwory mięsne

ZAŁĄCZNIK 3 Mrożonki

ZAŁĄCZNIK 4 Nabiał

ZAŁĄCZNIK 5 Pieczywo i ciasta

ZAŁĄCZNIK 6 Ryby i przetwory rybne

ZAŁĄCZNIK 7 Owoce i warzywa

ZUPY

Nazwa potrawy	J.m.	L.
Barszcz czerwony z ziemniakami	300ml	1
Barszcz ukraiński z ziemniakami	300ml	2
Kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami	300ml	3
Kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami	300ml	4
Krupnik jęczmienny z ziemniakami	300ml	5
Krupnik jęczmienny zabieleny	300ml	6
Krupnik jęczmienny	300ml	7
Krupnik ryżowy	300ml	8
Krupnik z kaszy jaglanej	300ml	9
Rosół z makaronem	300ml	10
Zalewajka z ziemniakami	300ml	11
Zupa botwinkowa z ziemniakami	300ml	12
Zupa brokułowa z ziemniakami	300ml	13
Zupa cebulowa z ziemniakami	300ml	14
Zupa dyniowa z makaronem	300ml	15
Zupa dyniowa z zacierką	300ml	16
Zupa fasolowa z makaronem	300ml	17
Zupa fasolowa z ziemniakami	300ml	18
Zupa grochowa z ziemniakami	300ml	19
Zupa grysikowa z ziemniakami	300ml	20
Zupa grysikowa	300ml	21
Zupa gulaszowa z ziemniakami	300ml	22
Zupa jarzynowa z koncentratem pomidorowym	300ml	23
Zupa jarzynowa z ziemniakami	300ml	24

Nazwa potrawy	J.m.	L.
Zupa kalafiorowa z zacierką	300ml	25
Zupa kalafiorowa z ziemniakami	300ml	26
Zupa koperkowa z zacierką	300ml	27
Zupa koperkowa z zacierką zabelana	300ml	28
Zupa koperkowa z ziemniakami zabelana	300ml	29
Zupa meksykańska z kurczakiem i ziemniakami	300ml	30
Zupa neapolitańska z makaronem	300ml	31
Zupa ogórkowa z ryżem	300ml	32
Zupa ogórkowa z ryżem na maśle	300ml	33
Zupa ogórkowa z ziemniakami	300ml	34
Zupa ogórkowa z ziemniakami na maśle	300ml	35
Zupa pieczarkowa z makaronem	300ml	36
Zupa pieczarkowa z makaronem na maśle	300ml	37
Zupa pomidorowa z makaronem 1	300ml	38
Zupa pomidorowa z makaronem 2	300ml	39
Zupa pomidorowa z ryżem	300ml	40
Zupa pomidorowa z ryżem na maśle	300ml	41
Zupa pomidorowa z zacierką	300ml	42
Zupa pomidorowa z zacierką z pomidorów z puszki	300ml	43
Zupa szczawiowa z ryżem i jajkiem na maśle	300ml	44
Zupa szczawiowa z ryżem i jajkiem	300ml	45
Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem	300ml	46
Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem na maśle	300ml	47
Zupa z ciecierzycy z ziemniakami	300ml	48
Zupa z cukinii z ryżem	300ml	49
Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami	300ml	50

Nazwa potrawy	J.m.	L.
Zupa z kurczakiem i kaszą manną	300ml	51
Zupa z soczewicy z ziemniakami na maśle	300ml	52
Zupa z soczewicy z ziemniakami	300ml	53
Zupa z zielonego groszku z makaronem na maśle	300ml	54
Zupa z zielonego groszku z makaronem	300ml	55
Zupa zacierkowa	300ml	56
Zupa zacierkowa z ziemniakami	300ml	57
Zupa ziemniaczana zasmażana	300ml	58
Żurek z kiełbasą białą i jajkiem	300ml	59

Nazwa potrawy:	<i>Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml</i>	1
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Burak	-
3	Korpusy z kurczaka	-
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
5	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
6	Barszcz biały płyn	Załącznik 1, punkt 140
7	Cytryna	-
8	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
9	Sól biała	-
10	Czosnek świeży / Czosnek granulowany	-/Załącznik 1, punkt 150
11	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141
12	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
13	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
14	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
15	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Barszcz ukraiński z ziemniakami 300ml</i>	2
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Burak	-
3	Korpusy z kurczaka	-
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
5	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38
6	Kapusta biała	-
7	Fasola biała, nasiona suche	-
8	Barszcz biały płyn	Załącznik 1, punkt 140
9	Cytryna	-
10	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
11	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
12	Sól biała	-
13	Czosnek świeży / Czosnek granulowany	/ Załącznik 1, punkt 150
14	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141
15	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
16	Zioła prowansalskie	Załącznik 1, punkt 163
17	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
18	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
19	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami 300ml</i>	3
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Kapusta biała	-
3	Wieprzowina, żeberka	-
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
5	Boczek wieprzowy parzony	Załącznik 2, punkt 1
6	Kiełbasa cienka	Załącznik 2, punkt 4 lub 5
7	Cebula	-
8	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
9	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
10	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
11	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
12	Pietruszka, liście	-
13	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
14	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
15	Tymianek	Załącznik 1, punkt 164
16	Pieprz ziołowy mielony	Załącznik 1, punkt 162
17	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
18	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami 300ml</i>	4
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Kapusta kiszona	-
3	Wieprzowina, żeberka	-
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
5	Boczek wieprzowy parzony	Załącznik 2, punkt 1
6	Kiełbasa cienka	Załącznik 2, punkt 4 lub 5
7	Cebula	-
8	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
9	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
10	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
11	Sól biała	-
12	Pietruszka, liście	-
13	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
14	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
15	Zioła prowansalskie	Załącznik 1, punkt 163
16	Pieprz ziołowy mielony	Załącznik 1, punkt 162
17	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
18	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Krupnik jęczmienny z ziemniakami 300ml</i>	5
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Korpusy z kurczaka	-
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Kasza jęczmienna	Załącznik 1, punkt 47
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
6	Pietruszka, liście	-
7	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
8	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
9	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
10	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Krupnik jęczmienny zabielany 300ml</i>		6
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Zupy		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17	
2	Korpusy z kurczaka	-	
3	Kasza jęczmienna	Załącznik 1, punkt 47	
4	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39	
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
6	Pietruszka, liście	-	
7	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160	
8	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156	
9	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161	
10	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155	

Nazwa potrawy:	<i>Krupnik jęczmienny 300ml</i>	7
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Korpusy z kurczaka	-
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
3	Kasza jęczmienna	Załącznik 1, punkt 47
4	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
5	Pietruszka, liście	-
6	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
7	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
8	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
9	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Krupnik ryżowy 300ml</i>	8
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Korpusy z kurczaka	-
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
3	Ryż biały	Załącznik 1, punkt 141
4	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
5	Pietruszka, liście	-
6	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
7	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
8	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
9	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Krupnik z kaszy jaglanej</i>	9
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Korpusy z kurczaka	-
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
3	Kasza jaglana	Załącznik 1, punkt 46
4	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
5	Pietruszka, liście	-
6	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
7	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
8	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
9	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Rosół z makaronem 300ml</i>	10
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kurczaki	-
2	Makaron nitki Lubella	Załącznik 1, punkt 68
3	Marchew	-
4	Pietruszka, korzeń	-
5	Seler korzeniowy	-
6	Por	-
7	Cebula	-
8	Sól biała	-
9	Pietruszka, liście	-
10	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
11	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
12	Kurkuma	Załącznik 1, punkt 154
13	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
14	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zalewajka z ziemniakami 300ml</i>	11
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Barszcz biały w płynie	Załącznik 1, punkt 140
3	Wieprzowina, żeberka	-
4	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38
5	Boczek wieprzowy parzony	Załącznik 2, punkt 1
6	Kiełbasa cienka	Załącznik 2, punkt 4 lub 5
7	Cebula	-
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
9	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
10	Olej rzepakowy	-
11	Czosnek świeży / Czosnek granulowany	/ Załącznik 1, punkt 150
12	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141
13	Chrzan, słoik	Załącznik 1, punkt 18
14	Pieprz ziołowy mielony	Załącznik 1, punkt 162
15	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
16	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
17	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
18	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa botwinkowa z ziemniakami 300ml</i>	12
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Botwina	-
3	Burak	-
4	Korpusy z kurczaka	-
5	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
6	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4 punkt 39
7	Cytryna	-
8	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
9	Sól biała	-
10	Zioła prowansalskie	Załącznik 1, punkt 163
11	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
12	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
13	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
14	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa brokułowa z ziemniakami 300ml</i>	13
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Brokuły świeże/ mrożone	-/ Załącznik 3, punkt 1
3	Korpusy z kurczaka	-
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
5	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
6	Mąka pszenna	Załącznik 1, punkt 77
7	Sól biała	-
8	Pietruszka, liście	-
9	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
10	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
11	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa cebulowa z ziemniakami 300ml</i>	14
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Cebula	-
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Ser żółty	Załącznik 4, punkt 26
5	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
6	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
8	Czosnek świeży	-
9	Tymianek	Załącznik 1, punkt 164
10	Kminek	Załącznik 1, punkt 152
11	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
12	Pieprz ziołowy	Załącznik 1, punkt 162
13	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
14	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa dyniowa z makaronem 300ml</i>	15
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Dynia mrożona	Załącznik 3, punkt 5
2	Makaron bezjajeczny	Załącznik 1, punkt 68
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
5	Mleczko kokosowe	Załącznik 1, punkt 83
6	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
7	Sól biała	Załącznik 1 punkt 128
8	Imbir mielony	Załącznik 1, punkt 148
9	Gałka muszkatołowa	Załącznik 1, punkt 151
10	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
11	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
12	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa dyniowa z zacierką 300ml</i>	16
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Dynia mrożona	Załącznik 3, punkt 5
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
3	Makaron zacierka	Załącznik 1, punkt 70
4	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
5	Mleczko kokosowe	Załącznik 1, punkt 83
6	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
7	Sól biała	Załącznik 1 punkt 128
8	Imbir mielony	Załącznik 1, punkt 148
9	Gałka muszkatolowa	Załącznik 1, punkt 151
10	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
11	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
12	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa fasolowa z makaronem 300ml</i>	17
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Wieprzowina, żeberka	-
2	Fasola biała, nasiona suche	-
3	Makaron Lubella	Załącznik 1, punkt 68
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
5	Boczek wieprzowy parzony	Załącznik 2, punkt 1
6	Cebula	-
7	Olej rzepakowy	-
8	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
9	Sól biała	-
10	Pietruszka, liście	-
11	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141
12	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
13	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
14	Pieprz ziółowy mielony	Załącznik 1, punkt 162
15	Kolendra	Załącznik 1, punkt 153
16	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
17	Cząber	Załącznik 1, punkt 149
18	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa fasolowa z ziemniakami 300ml</i>	18
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Fasola biała, nasiona suche	-
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Wieprzowina, żeberka	-
5	Boczek wieprzowy parzony	Załącznik 2, punkt 1
6	Kiełbasa cienka	Załącznik 2, punkt 4 lub 5
7	Cebula	-
8	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
9	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
10	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
11	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141
12	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
13	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
14	Pieprz zielony mielony	Załącznik 1, punkt 162
15	Kolendra	Załącznik 1, punkt 153
16	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
17	Cząber	Załącznik 1, punkt 149
18	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa grochowa z ziemniakami 300ml</i>	19
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Groch, nasiona suche	-
3	Wieprzowina, żeberka	-
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
5	Boczek wieprzowy parzony	Załącznik 2, punkt 1
6	Kiełbasa cienka	Załącznik 2, punkt 3 lub 4
7	Cebula	-
8	Olej rzepakowy	-
9	Sól biała	-
10	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141
11	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
12	Czosnek granulowany	Załącznik 1, punkt 150
13	Pieprz ziołowy mielony	Załącznik 1, punkt 162
14	Kolendra	Załącznik 1, punkt 153
15	Tymianek	Załącznik 1, punkt 164
16	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
17	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
18	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa grysikowa z ziemniakami 300ml</i>	20
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Korpusy z kurczaka	-
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Kasza manna	Załącznik 1, punkt 51
5	Sól biała	-
6	Pietruszka, liście	-
7	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
8	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
9	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
10	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa grysikowa 300ml</i>	21
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Korpusy z kurczaka	
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
3	Kasza manna	Załącznik 1, punkt 51
4	Sól biała	-
5	Pietruszka, liście	-
6	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
7	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
8	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
9	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa gulaszowa z szynką wieprzową i ziemniakami 300ml</i>	22
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Wieprzowina, szynka surowa	-
2	Ziemniaki	-
3	Pieczarka uprawna, świeża	-
4	Papryka czerwona	-
5	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
6	Cebula	-
7	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
8	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
9	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
10	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
11	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141
12	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
13	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
14	Kminek mielony	Załącznik 1, punkt 152
15	Czosnek granulowany	Załącznik 1, punkt 150
16	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158
17	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159
18	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
19	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa jarzynowa z koncentratem pomidorowym 300ml</i>	23
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Korpusy z kurczaka	-
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38
5	Brukselka mrożona / Kapusta biała	Załącznik 3, punkt 2 / -
6	Groszek zielony mrożony	Załącznik 3, punkt 7
7	Brokuły mrożone	Załącznik 3, punkt 1
8	Kalafior mrożony	Załącznik 3, punkt 9
9	Fasolka szparagowa mrożona	Załącznik 3, punkt 6
10	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
11	Mąka pszenna	Załącznik 1, punkt 77
12	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
13	Pietruszka, liście	-
14	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
15	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
16	Kolendra	Załącznik 1, punkt 153
17	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
18	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml</i>	24
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	

SKŁADNIKI

Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Korpusy z kurczaka	-
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38
5	Brukselka mrożona / Kapusta biała	Załącznik 3, punkt 2 / -
6	Groszek zielony mrożony	Załącznik 3, punkt 7
7	Brokuły mrożone	Załącznik 3, punkt 1
8	Kalafior mrożony	Załącznik 3, punkt 9
9	Fasolka szparagowa mrożona	Załącznik 3, punkt 6
10	Mąka pszenna	Załącznik 1, punkt 77
11	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
12	Pietruszka, liście	-
13	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
14	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
15	Kolendra	Załącznik 1, punkt 153
16	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
17	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa kalafiorowa z zacierką 300ml</i>	25
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kalafior mrożony	Załącznik 3, punkt 9
2	Korpusy z kurczaka	-
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Zacierka	Załącznik 1, punkt 70
5	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
6	Sól biała	-
7	Pietruszka, liście	-
8	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
9	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
10	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300ml</i>	26
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Kalafior mrożony	Załącznik 3, punkt 9
3	Korpusy z kurczaka	-
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
5	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
6	Mąka pszenna	Załącznik 1, punkt 77
7	Sól biała	-
8	Pietruszka, liście	-
9	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
10	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
11	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa koperkowa z zacierką</i>	27
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Korpusy z kurczaka	-
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
3	Zacierka	Załącznik 1, punkt 70
4	Koper ogrodowy	-
5	Sól biała	-
6	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
7	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
8	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
9	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa koperkowa z zacierką zabielaną</i>	28
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Korpusy z kurczaka	-
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
3	Zacierka	Załącznik 1, punkt 70
4	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
5	Koper ogrodowy	-
6	Sól biała	-
7	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
8	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
9	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
10	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa koperkowa z ziemniakami zabieleną</i> <i>300ml</i>	29
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Korpusy z kurczaka	-
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
5	Koper ogrodowy	-
6	Mąka pszenna	Załącznik 1, punkt 77
7	Sól biała	-
8	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
9	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
10	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa meksykańska z ziemniakami i kurczakiem 300ml</i>		30
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Zupy		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Ziemniaki	-	
2	Mięso z piersi kurczaka b/s	-	
3	Kukurydza konserwowa	Załącznik 1, punkt 65	
4	Fasola czerwona konserwowa	Załącznik 1, punkt 34	
5	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17	
6	Cebula	-	
7	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62	
8	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167	
9	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75	
10	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
11	Pietruszka, liście	-	
12	Czosnek świeży / Czosnek granulowany	/Załącznik 1, punkt 150	
13	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160	
14	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158	
15	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156	
16	Kolendra	Załącznik 1, punkt 153	
17	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161	
18	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155	

Nazwa potrawy:	<i>Zupa neapolitańska z makaronem 300ml</i>	31
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Korpusy z kurczaka	-
2	Makaron Lubella	Załącznik 1, punkt 68
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
5	Ser żółty	Załącznik 4, punkt 26
6	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
8	Pietruszka, liście	-
9	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
10	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
11	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa ogórkowa z ryżem 300ml</i>	32
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Korpusy z kurczaka	-
2	Ogórek kiszony	-
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Ryż biały	Załącznik 1, punkt 114
5	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38
6	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
8	Pietruszka, liście	-
9	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
10	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
11	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa ogórkowa z ryżem na maśle 300ml</i>	33
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ogórek kiszony	-
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
3	Ryż biały	Załącznik 1, punkt 114
4	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38
5	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
7	Pietruszka, liście	-
8	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
9	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
10	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa ogórkowa z ziemniakami 300ml</i>	34
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Korpusy z kurczaka	-
3	Ogórek kiszony	-
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
5	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38
6	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75
7	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
9	Pietruszka, liście	-
10	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
11	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
12	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
13	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa ogórkowa z ziemniakami na maśle 300ml</i>		35
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Zupy		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Ziemniaki	-	
2	Ogórek kiszony	-	
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17	
4	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38	
5	Masło extra	-	
6	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75	
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
8	Pietruszka, liście	-	
9	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156	
10	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161	
11	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155	

Nazwa potrawy:	<i>Zupa pieczarkowa z makaronem 300ml</i>	36
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Pieczarka uprawna, świeża	-
2	Korpusy z kurczaka	-
3	Makaron Lubella	Załącznik 1, punkt 68
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
5	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38
6	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
7	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
9	Pietruszka, liście	-
10	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
11	Cząber	Załącznik 1, punkt 149
12	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
13	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa pieczarkowa z makaronem na maśle</i> <i>300ml</i>		37
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Zupy		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Pieczarka uprawna, świeża	-	
2	Makaron Lubella	Załącznik 1, punkt 68	
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17	
4	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38	
5	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76	
6	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20	
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
8	Pietruszka, liście	-	
9	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156	
10	Cząber	Załącznik 1, punkt 149	
11	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161	
12	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155	

Nazwa potrawy:	<i>Zupa pomidorowa z makaronem 1 300ml</i>	38
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Korpusy z kurczaka	-
2	Makaron Lubella	Załącznik 1, punkt 68
3	Marchew	-
4	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
5	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
6	Pietruszka, korzeń	-
7	Seler korzeniowy	-
8	Por	-
9	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75
10	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
11	Pietruszka, liście	-
12	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
13	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
14	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa pomidorowa z makaronem 2 300ml</i>	39
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Korpusy z kurczaka	-
2	Makaron Lubella	Załącznik 1, punkt 68
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
5	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
6	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
8	Pietruszka, liście	-
9	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
10	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
11	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa pomidorowa z ryżem 300ml</i>	40
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Korpusy z kurczaka	-
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
3	Ryż biały	Załącznik 1, punkt 114
4	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
5	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
7	Pietruszka, liście	-
8	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
9	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
10	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa pomidorowa z ryżem na maśle 300ml</i>		41
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Zupy		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17	
2	Ryż biały	Załącznik 1, punkt 114	
3	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39	
4	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62	
5	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20	
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
7	Pietruszka, liście	-	
8	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156	
9	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161	
10	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155	

Nazwa potrawy:	<i>Zupa pomidorowa z zacierką 300ml</i>	42
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Korpusy z kurczaka	-
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
3	Zacierka	Załącznik 1, punkt 70
4	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
5	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
7	Pietruszka, liście	-
8	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
9	Ziele angielskie [kg]	Załącznik 1, punkt 161
10	Liść laurowy [kg]	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa pomidorowa z zacierką z pomidorów z puszki 300ml</i>		43
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Zupy		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Pomidory krojone, puszka	Załącznik 1, punkt 112	
2	Korpusy z kurczaka	-	
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17	
4	Zacierka	Załącznik 1, punkt 70	
5	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39	
6	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62	
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
8	Pietruszka, liście	-	
9	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156	
10	Ziele angielskie [kg]	Załącznik 1, punkt 161	
11	Liść laurowy [kg]	Załącznik 1, punkt 155	

Nazwa potrawy:	<i>Zupa szczawiowa z ryżem i jajkiem na maśle 300ml</i>	44
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Jaja kurze całe	-
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Szczaw konserwowy	Załącznik 1, punkt 129
5	Ryż	Załącznik 1, punkt 114
6	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
7	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
9	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
10	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
11	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa szczawiowa z ryżem i jajkiem 300ml</i>		45
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Zupy		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Jaja kurze całe	-	
2	Korpusy z kurczaka	-	
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17	
4	Szczaw konserwowy	Załącznik 1, punkt 129	
5	Ryż	Załącznik 1, punkt 114	
6	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39	
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
8	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156	
9	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161	
10	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155	

Nazwa potrawy:	<i>Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem 300ml</i>		46
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Zupy		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Ziemniaki	-	
2	Jaja kurze całe	-	
3	Korpusy z kurczaka	-	
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17	
5	Szczaw konserwowy	Załącznik 1, punkt 129	
6	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39	
7	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75	
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
9	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156	
10	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161	
11	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155	

Nazwa potrawy:	<i>Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem na maśle 300ml</i>		47
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Zupy		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Ziemniaki	-	
2	Jaja kurze całe	-	
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17	
5	Szczaw konserwowy	Załącznik 1, punkt 129	
6	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39	
7	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75	
8	Masło ekstra	Załącznik 4, punkt 20	
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
10	Pieprz czarny	Załącznik 1, punkt 160	
11	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156	
12	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161	
13	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155	

Nazwa potrawy:	<i>Zupa z ciecierzycy z ziemniakami 300ml</i>	48
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Ciecierzycyca	Załącznik 7, punkt 1
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Wieprzowina, żeberka	-
5	Cebula	-
6	Przecier pomidorowy	Załącznik 1, punkt 111
7	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
9	Czosnek świeży	-
10	Pietruszka, liście	-
11	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
12	Pieprz ziółowy mielony	Załącznik 1, punkt 162
13	Gałka muskatołowa	Załącznik 1, punkt 151
14	Imbir mielony	Załącznik 1, punkt 148
15	Kolendra	Załącznik 1, punkt 153
16	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
17	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa z cukinii z ryżem 300ml</i>	49
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Cukinia świeża/ mrożona	-/ Załącznik 3, punkt 4
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Ryż biały	Załącznik 1, punkt 114
5	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
6	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
8	Pietruszka, liście	-
9	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
10	Pieprz czarny	Załącznik 1, punkt 160
11	Kurkuma	Załącznik 1, punkt 154
12	Zioła prowansalskie	Załącznik 1, punkt 163
13	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
14	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 300ml</i>		50
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Zupy		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Ziemniaki	-	
2	Fasolka szparagowa świeża/ Fasolka szparagowa mrożona	- / Załącznik 3, punkt 6	
3	Korpusy z kurczaka	-	
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17	
5	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39	
6	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76	
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
8	Pietruszka, liście	-	
9	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156	
10	Cząber	Załącznik 1, punkt 149	
11	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161	
12	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155	

Nazwa potrawy:	<i>Zupa z kurczakiem i kaszą manną 300ml</i>	51
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kurczak, tuszka	-
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
3	Kasza manna	Załącznik 1, punkt 51
4	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
5	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
6	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
8	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141
9	Gałka muszkatołowa	Załącznik 1, punkt 151
10	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158
11	Pieprz ziołowy	Załącznik 1, punkt 162
12	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
13	Imbir mielony	Załącznik 1, punkt 148
14	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
15	Czosnek granulowany	Załącznik 1, punkt 150
16	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159
17	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
18	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa z soczewicy z ziemniakami na maśle</i> <i>300ml</i>		52
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Zupy		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Ziemniaki	-	
3	Soczewica czerwona	-	
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 1, punkt 92	
5	Cebula	-	
6	Przecier pomidorowy	Załącznik 1, punkt 111	
7	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20	
8	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167	
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
10	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141	
11	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160	
12	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156	
13	Czosnek granulowany	Załącznik 1, punkt 150	
14	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158	
15	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159	
16	Oregano	Załącznik 1, punkt 157	
17	Tymianek	Załącznik 1, punkt 164	
18	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161	
19	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155	

Nazwa potrawy:	<i>Zupa z soczewicy z ziemniakami 300ml</i>	53
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Korpusy z kurczaka	-
3	Soczewica czerwona	-
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 1, punkt 92
5	Cebula	-
6	Przecier pomidorowy	Załącznik 1, punkt 111
7	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
9	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141
10	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
11	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
12	Czosnek granulowany	Załącznik 1, punkt 150
13	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158
14	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159
15	Oregano	Załącznik 1, punkt 157
16	Tymianek	Załącznik 1, punkt 164
17	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
18	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa z zielonego groszku z makaronem na maśle 300ml</i>		54
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Zupy		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Groszek zielony mrożony	Załącznik 3, punkt 7	
2	Makaron Lubella	Załącznik 1, punkt 68	
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17	
4	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20	
5	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39	
6	Mąka pszenna	Załącznik 1, punkt 77	
7	Cebula	-	
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
9	Koper ogrodowy	-	
10	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156	
11	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160	
12	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161	
13	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155	

Nazwa potrawy:	<i>Zupa z zielonego groszku z makaronem 300ml</i>	55
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	

SKŁADNIKI

Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Groszek zielony mrożony	Załącznik 3, punkt 7
2	Korpusy z kurczaka	-
3	Makaron Lubella	Załącznik 1, punkt 68
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
5	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
6	Mąka pszenna	Załącznik 1, punkt 77
7	Cebula	-
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
9	Koper ogrodowy	-
10	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
11	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
12	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
13	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa zacierkowa 300ml</i>	56
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Korpusy z kurczaka	-
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
3	Zacierka	Załącznik 1, punkt 70
4	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
5	Pietruszka, liście	-
6	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
7	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
8	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
9	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa zacierkowa z ziemniakami 300ml</i>	57
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Korpusy z kurczaka	-
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Zacierka	Załącznik 1, punkt 70
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
6	Pietruszka, liście	-
7	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
8	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
9	Pieprz zielony mielony	Załącznik 1, punkt 162
10	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
11	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Zupa ziemniaczana zasmażana 300ml</i>	58
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Wieprzowina, żeberka	-
3	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
4	Boczek wieprzowy parzony	Załącznik 2, punkt 1
5	Cebula	-
6	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
8	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
9	Czosnek świeży / Czosnek granulowany	- / Załącznik 1, punkt 150
10	Pietruszka, liście	-
11	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
12	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
13	Pieprz ziółowy mielony	Załącznik 1, punkt 162
14	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
15	Bazylia	Załącznik 1, punkt 142
16	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Żurek z kielbasą i jajkiem 300ml</i>	59
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Zupy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kielbasa biała surowa	Załącznik 2, punkt 3
2	Jaja kurze całe	-
3	Żur w płynie	Załącznik 1, punkt 139
4	Wieprzowina, żeberka	-
5	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38
6	Cebula	-
7	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
8	Chrzan, słoik	Załącznik 1, punkt 18
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
10	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
11	Czosnek świeży / Czosnek granulowany	- / Załącznik 1, punkt 150
12	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141
13	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
14	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
15	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
16	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

DODATKI DO DRUGICH DAŃ

Nazwa potrawy	J.m.	L.
Kasza bulgur gotowana na parze	160g	1
Kasza gryczana gotowana na parze	160g	2
Kasza jęczmienna łamana gotowana na parze	160g	3
Kasza jęczmienna pęczak gotowana na parze	160g	4
Makaron gotowany	160g	5
Ryż biały gotowany na parze	180g	6
Ziemniaki młode	200g	7
Ziemniaki	200g	8
Ziemniaki puree	200g	9

Nazwa potrawy:	<i>Kasza bulgur gotowana na parze 160g</i>	1
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Dodatki do II dania	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kasza bulgur	Załącznik 1, punkt 43
2	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Kasza gryczana gotowana na parze 160g</i>	2
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Dodatki do II dania	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kasza gryczana	Załącznik 1, punkt 44 lub 35
2	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Kasza jęczmienna łamana gotowana na parze 160g</i>	3
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Dodatki do II dania	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kasza jęczmienna łamana	Załącznik 1, punkt 47
2	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Kasza jęczmienna pęczak gotowana na parze 160g</i>	4
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Dodatki do II dania	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kasza jęczmienna pęczak	Załącznik 1, punkt 48
2	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Makaron gotowany 160g</i>	5
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Dodatki do II dania	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Makaron bezjajeczny Lubella/ pełnoziarnisty Lubella	Załącznik 1, punkt 68/67
2	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Ryż biały gotowany na parze 180g</i>	6
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Dodatki do II dania	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ryż biały paraboliczny	Załącznik 1, punkt 115
2	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Ziemniaki młode 200g</i>	7
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Dodatki do II dania	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki młode	-
2	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
3	Koper ogrodowy	-

Nazwa potrawy:	<i>Ziemniaki 200g</i>	8
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Dodatki do II dania	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
3	Koper ogrodowy	-

Nazwa potrawy:	<i>Ziemniaki puree</i>	9
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Dodatki do II dania	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Mleko spożywcze 2% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 22
3	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
4	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
5	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20

POTRAWY MIĘSNE

Nazwa potrawy	J.m.	L.
Filet z kurczaka panierowany pieczony	95g	1
Filet z indyka panierowany pieczony	95g	2
Kotlet schabowy panierowany pieczony	100g	3
Klops cielęcy pieczony	90g	4
Gulasz drobiowy	140g	5
Gulasz wołowy	140g	6
Gulasz z szynki wieprzowej	140g	7
Pulpet drobiowo-wieprzowy gotowany na parze	100g	8
Pulpet wołowy gotowany na parze	100g	9
Stek z szynki wieprzowej pieczony 90g z cebulą smażoną 10g	100g	10
Kotlet drobiowy pożarski smażony	90g	11
Udko z kurczaka pieczone	140g	12
Schab duszony 70g w sosie własnym 100g	170g	13
Klops wieprzowo-drobiowy pieczony	90g	14
Filet z indyka gotowany na parze	90g	15
Filet z indyka z warzywami gotowany na parze	100g	16
Filet z kurczaka z warzywami gotowany na parze	100g	17
Zraz drobiowo-wieprzowy pieczony	90g	18

Nazwa potrawy:	<i>Filet z kurczaka panierowany pieczony</i> 95g	1
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mięso z piersi kurczaka b/s	-
2	Jaja kurze całe	-
3	Bulka tarta	Załącznik 5, punkt 7
4	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
5	Otręby owsiane	Załącznik 1, punkt 93
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
7	Papryka mielona słodka	Załącznik1, punkt 159
8	Pieprz czarny mielony	Załącznik1, punkt 160
9	Bazylia	Załącznik1, punkt 142
10	Papryka mielona ostra	Załącznik1, punkt 158
11	Cząber	Załącznik1, punkt 149

Nazwa potrawy:	<i>Filet z indyka panierowany pieczony 95g</i>	2
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mięso z piersi indyka b/s	-
2	Jaja kurze całe	-
3	Bulka tarta	Załącznik 5, punkt 7
4	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
5	Otręby owsiane	Załącznik 1, punkt 93
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
7	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
8	Bazylia	Załącznik 1, punkt 142
9	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158
10	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159
11	Cząber	Załącznik 1, punkt 149

Nazwa potrawy:	<i>Kotlet schabowy panierowany pieczony 100g</i>	3
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Wieprzowina, schab surowy b/k	-
2	Jaja kurze całe	-
3	Bulka tarta	Załącznik 5, punkt 7
4	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
5	Otręby owsiane	Załącznik 1, punkt 93
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
7	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159
8	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158
9	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
10	Cebula granulowana	Załącznik 1, punkt 143
11	Bazylia	Załącznik 1, punkt 142
12	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
13	Cząber	Załącznik 1, punkt 149

Nazwa potrawy:	<i>Kotlet drobiowo - wieprzowy smażony 90g</i>	4
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mięso cielęce	-
2	Cebula	-
3	Jaja kurze całe	-
4	Mąka ziemniaczana	Załącznik 1, punkt 78
5	Bulki pszenne suche	Załącznik 5, punkt 5
6	Bulka tarta	Załącznik 5, punkt 7
7	Pietruszka, liście	-
8	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
10	Bazylia	Załącznik 1, punkt 142
11	Zioła prowansalskie	Załącznik 1, punkt 163
12	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Gulasz drobiowy 140g</i>	5
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mięso z piersi kurczaka b/s	-
2	Cebula	-
3	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 128
4	Mąka pszenna	Załącznik 1, punkt 77
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
6	Czosnek świeży / Czosnek granulowany	/ Załącznik 1, punkt 150
7	Pietruszka, liście	-
8	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158
9	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159
10	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
11	Cebula granulowana	Załącznik 1, punkt 143
12	Kminek mielony	Załącznik 1, punkt 152
13	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
14	Kolendra mielona	Załącznik 1, punkt 153
15	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
16	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Gulasz wołowy 140g</i>	6
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Wołowina b/k	-
2	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
3	Mąka pszenna	Załącznik 1, punkt 77
4	Cebula	-
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
6	Czosnek świeży / granulowany	- / Załącznik 1, punkt 150
7	Koper ogrodowy	-
8	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159
9	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
10	Papryka ostra mielona	Załącznik 1, punkt 158
11	Pieprz ziołowy	Załącznik 1, punkt 162
12	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
13	Zioła prowansalskie	Załącznik 1, punkt 163
14	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
15	Kminek mielony	Załącznik 1, punkt 152
16	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Gulasz z szynki wieprzowej 140g</i>	7
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Wieprzowina, szynka surowa	-
2	Cebula	-
3	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
4	Mąka pszenna	Załącznik 1, punkt 77
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
6	Czosnek świeży / Czosnek granulowany	-/ Załącznik 1, punkt 150
7	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
8	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159
9	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158
10	Cebula granulowana	Załącznik 1, punkt 143
11	Bazylia	Załącznik 1, punkt 142
12	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
13	Cząber	Załącznik 1, punkt 149
14	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Pulpet drobiowo-wieprzowy gotowany na parze 100g</i>	8
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mięso z piersi kurczaka b/s	-
2	Wieprzowina, szynka surowa	-
3	Cebula	-
4	Jaja kurze całe	-
5	Bulki pszenne suche	Załącznik 5, punkt 5
6	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
7	Kasza manna	Załącznik 1, punkt 51
8	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
10	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Pulpet wołowy gotowany na parze 100g</i>	9
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Wołowina b/k	-
2	Mleko 2% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 22
3	Cebula	-
4	Jaja kurze całe	-
5	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
6	Bulki pszenne suche	Załącznik 5, punkt 5
7	Kasza manna	Załącznik 1, punkt 51
8	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
9	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
10	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
11	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Stek z szynki wieprzowej pieczony 90g z cebulą smażoną 10g</i>	10
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Wieprzowina, szynka surowa	-
2	Cebula	-
3	Olej rzepakowy	-
4	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
6	Jaja kurze całe	-
7	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Kotlet drobiowy pożarski smażony 90g</i>	11
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mięso z piersi kurczaka b/s	-
2	Mleko spożywcze 2% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 22
3	Mięso z piersi indyka b/s	-
4	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
5	Jaja kurze całe	-
6	Bulki pszenne suche	Załącznik 5, punkt 5
7	Bulka tarta	Załącznik 5, punkt 7
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
9	Pietruszka, liście	-
10	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Udko z kurczaka pieczone 140g</i>	12
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Udko z kurczaka	-
2	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
3	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
4	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159
5	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158
6	Czosnek granulowany	Załącznik 1, punkt 150
7	Cebula granulowana	Załącznik 1, punkt 143
8	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141

Nazwa potrawy:	<i>Schab duszony w sosie 70g+100g</i>	13
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Wieprzowina, schab surowy b/k	-
2	Mąka pszenna	Załącznik 1, punkt 77
3	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
4	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
5	Czosnek świeży / Czosnek granulowany	/ Załącznik 1, punkt 150
6	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159
7	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158
8	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
9	Bazylia	Załącznik 1, punkt 142
10	Cząber	Załącznik 1, punkt 149
11	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156

Nazwa potrawy:	<i>Klops wieprzowo - drobiowy pieczony 90g</i>	14
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Wieprzowina, szynka surowa	-
2	Mięso z piersi kurczaka b/s	-
3	Cebula	-
4	Jaja kurze całe	-
5	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
6	Bulki pszenne suche	Załącznik 5, punkt 5
7	Bulka tarta	Załącznik 5, punkt 7
8	Mąka ziemniaczana	Załącznik 1, punkt 78
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
10	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Filet z indyka gotowany na parze 90g</i>	15
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mięso z piersi indyka b/s	-
2	Olej rzepakowy	-
3	Sól biała	-
4	Bazylia	Załącznik 1, punkt 142
5	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158
6	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159
7	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
8	Cząber	Załącznik 1, punkt 149

Nazwa potrawy:	<i>Filet z indyka z warzywami gotowany na parze 100g</i>	16
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mięso z piersi indyka b/s	-
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
3	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
4	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
5	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
6	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158
7	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
8	Zioła prowansalskie	Załącznik 1, punkt 163
9	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159

Nazwa potrawy:	<i>Filet z kurczaka z warzywami gotowany na parze 100g</i>	17
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mięso z piersi kurczaka b/s	-
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 7
3	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
4	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
5	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
6	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
7	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159
8	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158
9	Zioła prowansalskie	Załącznik 1, punkt 163

Nazwa potrawy:	<i>Zraz drobiowo-wieprzowy pieczony 90g</i>	18
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy mięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mięso z piersi kurczaka b/s	-
2	Wieprzowina, szynka surowa	-
3	Bulki suche	Załącznik 5, punkt 5
4	Cebula	-
5	Jaja kurze całe	-
6	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
7	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
8	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
9	Cebula granulowana	Załącznik 1, punkt 143
10	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

POTRAWY RYBNE

Nazwa potrawy	J.m.	L.
Filet z mintaja w chrupiącej panierce	100g	1
Filet z miruny panierowany pieczony	100g	2
Kotlet mielony z fileta z miruny i mintaja pieczony	90g	3
Paluszki z fileta mintaja pieczone	90g	4
Kotlet mielony z fileta z miruny pieczony	90g	5

Nazwa potrawy:	Filet z mintaja w chrupiącej panierce 100g	1
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy rybne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Filety rybne w chrupiącej panierce	Załącznik 6, punkt 4
2	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167

Nazwa potrawy:	<i>Filet z miruny panierowany pieczony 100g</i>	2
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy rybne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Filet z miruny mrożony b/s	Załącznik 6, punkt 2
2	Bulka tarta	Załącznik 5, punkt 7
3	Jaja kurze całe	-
4	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
5	Cytryna	-
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
7	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
8	Czosnek granulowany	Załącznik 1, punkt 150
9	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158
10	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159
11	Kurkuma	Załącznik 1, punkt 154
12	Tymianek	Załącznik 1, punkt 164
13	Rozmaryn	Załącznik 1, punkt 144
14	Cebula granulowana	Załącznik 1, punkt 143

Nazwa potrawy:	<i>Kotlet mielony z miruny i mintaja pieczony</i> 90g	3
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy rybne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Filet z miruny mrożony b/s	Załącznik 6, punkt 2
2	Filet z mintaja mrożony b/s	Załącznik 6, punkt 1
3	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
4	Jaja kurze całe	-
5	Cebula	-
6	Bulka tarta	Załącznik 5, punkt 7
7	Bulki pszenne suche	Załącznik 5, punkt 5
8	Cytryna	-
9	Mąka ziemniaczana	Załącznik 1, punkt 78
10	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
11	Pietruszka, liście	-
12	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
13	Czosnek granulowany	Załącznik 1, punkt 150
14	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
15	Tymianek	Załącznik 1, punkt 164
16	Rozmaryn	Załącznik 1, punkt 144

Nazwa potrawy:	<i>Paluszki rybne z fileta mintaja pieczone</i> 90g	4
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy rybne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Paluszki z fileta z mintaja/morszczuka	Załącznik 6, punkt 4a
2	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167

Nazwa potrawy:	<i>Kotlet mielony z miruny pieczony 90g</i>	5
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy rybne	

SKŁADNIKI

Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Filet z miruny mrożony b/s	Załącznik 6, punkt 2
2	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
3	Jaja kurze całe	-
4	Cebula	-
5	Bulka tarta	Załącznik 5, punkt 7
6	Bulki pszenne suche	Załącznik 5, punkt 5
7	Cytryna	-
8	Mąka ziemniaczana	Załącznik 1, punkt 78
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
10	Pietruszka, liście	-
11	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
12	Czosnek granulowany	Załącznik 1, punkt 150
13	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
14	Tymianek	Załącznik 1, punkt 164
15	Rozmaryn	Załącznik 1, punkt 144

POTRAWY PÓŁMIĘSNE

Nazwa potrawy	J.m.	L.
Bigos z kiszonej kapusty	220g	1
Gulasz z szynki wieprzowej z warzywami	140g	2
Spaghetti po bolońsku	300g	3
Łazanki z kapustą i mięsem	300g	4
Gołąbki z ryżu i mięsa	170g	5
Potrawka z kurczaka	140g	6
Fasolka po bretońsku	300g	7
Gulasz drobiowy po meksykańsku	210g	8
Gulasz z szynki wieprzowej po meksykańsku	210g	9
Risotto z kurczakiem i warzywami	320g	10
Kasza jęczmienna pęczak z kurczakiem i warzywami	320g	11

Nazwa potrawy:	<i>Bigos z kiszonej kapusty 220g</i>	1
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy półmięsne	

SKŁADNIKI

Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kapusta kiszona	-
2	Wieprzowina, szynka surowa	-
3	Kiełbasa cienka	Załącznik 2, punkt 4 lub 5
4	Boczek wieprzowy parzony	Załącznik 2, punkt 1
5	Cebula	-
6	Śliwka suszona	Załącznik 7, punkt 10
7	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
8	Olej rzepakowy	Załączniki 1, punkt 167
9	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
10	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
11	Czosnek świeży / Czosnek granulowany	/ Załącznik 1, punkt 150
12	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141
13	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
14	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
15	Tymianek	Załącznik 1, punkt 164
16	Kolendra	Załącznik 1, punkt 153
17	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Gulasz z szynki wieprzowej z warzywami 140g</i>		2
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Potrawy półmięsne		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Wieprzowina, szynka surowa	-	
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17	
3	Kapusta biała	-	
4	Papryka czerwona	-	
5	Cebula	-	
6	Fasolka szparagowa mrożona/świeża	Załącznik 3, punkt 6 / -	
7	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167	
8	Kukurydza konserwowa	Załącznik 1, punkt 65	
9	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62	
10	Groszek zielony mrożony	Załącznik 3, punkt 7	
11	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76	
12	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
13	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160	
14	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159	
15	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158	

Nazwa potrawy:	<i>Spaghetti po bolońsku 300g</i> (makaron 155g+sos boloński 130g+ser żółty 15g)	3
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy półmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Makaron spaghetti Lubella	Załącznik 1, punkt 72
2	Wołowina b/k	-
3	Cebula	-
4	Wieprzowina, szynka surowa	-
5	Ser żółty	Załącznik 4, punkt 26
6	Przecier pomidorowy	Załącznik 1, punkt 111
7	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
8	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
9	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
10	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
11	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
12	Oregano	Załącznik 1, punkt 157
13	Bazylia	Załącznik 1, punkt 142
14	Czosnek granulowany	Załącznik 1, punkt 150
15	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158
16	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159

Nazwa potrawy:	<i>Łazanki z kapustą i mięsem 300g</i>	4
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy półmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Makaron świderk Lubella	Załącznik 1, punkt 68
2	Kapusta kiszona	-
3	Wieprzowina, karkówka	-
4	Wieprzowina, szynka surowa	-
5	Cebula	-
6	Kiełbasa cienka	Załącznik 2, punkt 4 lub 5
7	Boczek wieprzowy parzony	Załącznik 2, punkt 1
8	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
10	Czosnek świeży / Czosnek granulowany	/ Załącznik 1, punkt 150
11	Majeranek	Załącznik1, punkt 141
12	Papryka mielona słodka	Załącznik1, punkt 159
13	Pieprz czarny mielony	Załącznik1, punkt 160
14	Papryka mielona ostra	Załącznik1, punkt 158
15	Tymianek	Załącznik1, punkt 164
16	Kolendra mielona	Załącznik1, punkt 153

Nazwa potrawy:	<i>Gołąbki z ryżu i mięsa 170g</i>	5
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy półmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kapusta biała	-
2	Wieprzowina, szynka surowa	-
3	Ryż biały	Załącznik 1, punkt 114
4	Cebula	-
5	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
7	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
8	Cebula granulowana	Załącznik 1, punkt 143
9	Kminek mielony	Załącznik 1, punkt 152
10	Bazylija	Załącznik 1, punkt 142

Nazwa potrawy:	<i>Potrawka z kurczaka 140g</i>	6
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy półmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kurczak ugotowany, obrany (z rosołu)	-
2	Włoszczyzna ugotowana (z rosołu)	-
3	Groszek zielony mrożony	Załącznik 3, punkt 7
4	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75
5	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
6	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
8	Pietruszka, liście	-
9	Tymianek	Załącznik 1, punkt 164
10	Kolendra	Załącznik 1, punkt 153
11	Rozmaryn	Załącznik 1, punkt 144
12	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Fasolka po bretońsku 300g</i>	7
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy półmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Fasola biała, nasiona suche	-
2	Kiełbasa cienka	Załącznik 2, punkt 4 lub 5
3	Boczek wieprzowy parzony	Załącznik 2, punkt 1
4	Cebula	-
5	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
6	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
7	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
9	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141
10	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
11	Bazylia	Załącznik 1, punkt 142
12	Kolendra	Załącznik 1, punkt 153
13	Cząber	Załącznik 1, punkt 149
14	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
15	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Gulasz drobiowy po meksykańsku 210g</i>	8
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy półmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mięso z piersi kurczaka b/s	-
2	Fasola czerwona konserwowa	Załącznik 1, punkt 34
3	Kukurydza konserwowa	Załącznik 1, punkt 65
4	Papryka czerwona	-
5	Cebula	-
6	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
7	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik1, punkt 76
8	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
10	Pieprz czarny mielony	Załącznik1, punkt 160
11	Papryka mielona słodka	Załącznik1, punkt 159
12	Papryka mielona ostra	Załącznik1, punkt 158

Nazwa potrawy:	<i>Gulasz z szynki wieprzowej po meksykańsku 210g</i>		9
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Potrawy półmięsne		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Wieprzowina, szynka surowa	-	
2	Fasola czerwona konserwowa	Załącznik1, punkt 34	
3	Kukurydza konserwowa	Załącznik 1, punkt 65	
4	Papryka czerwona	-	
5	Cebula	-	
6	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik1, punkt 76	
7	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62	
8	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167	
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
10	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160	
11	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159	
12	Papryka mielona ostra	Załącznik 1, punkt 158	

Nazwa potrawy:	<i>Risotto z kurczakiem i warzywami 320g (ryż 180g +sos 140g)</i>	10
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy półmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ryż biały paraboliczny	Załącznik 1, punkt 115
2	Mięso z piersi kurczaka b/s	-
3	Pieczarka uprawna, świeża	-
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
5	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 128
6	Fasolka szparagowa mrożona	Załącznik 3, punkt 6
7	Kukurydza konserwowa	Załącznik 1, punkt 65
8	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
10	Koper ogrodowy	-
11	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Kasza jęczmienna pęczak z kurczakiem i warzywami 320g (kasza 180g+sos mięsno-warzywny 140g)</i>	11
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy półmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kasza jęczmienna pęczak	Załącznik 1, punkt 48
2	Mięso z piersi kurczaka b/s	-
3	Pieczarka uprawna, świeża	-
4	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
5	Cukinia mrożona	Załącznik 3, punkt 4
6	Groszek zielony mrożony	Załącznik 3, punkt 7
7	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75
8	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
10	Koper ogrodowy	-
11	Czosnek świeży	-
12	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

POTRAWY BEZMIĘSNE

Nazwa potrawy	J.m.	L.
Jajko gotowane na twardo	1 ½ szt	1
Kluski leniwe	300g	2
Kluski śląskie	180g	3
Makaron z jagodami, śmietaną i jogurtem	300g	4
Makaron z serem białym	280g	5
Makaron z truskawkami i śmietaną 1	300g	6
Makaron z truskawkami i śmietaną 2	300g	7
Ryż z jabłkami i bitą śmietaną	300g	8
Ryż z truskawkami i śmietaną	300g	9
Makaron z serem białym	280g	10
Naleśniki z serem i bitą śmietaną	250g	11
Kotlety ziemniaczane smażone	200g	12
Placki ziemniaczane	180g	13
Racuchy z jabłkami i rodzynkami	230g	14

Nazwa potrawy:	<i>Jajko gotowane na twardo 1,5szt</i>		1
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Jaja kurze całe	-	
2	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	

Nazwa potrawy:	<i>Kluski leniwe 300g</i>	2
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ser twarogowy półtłusty	Załącznik 4, punkt 41
2	Ziemniaki	-
3	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
4	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
5	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
6	Jaja kurze całe	-
7	Mąka ziemniaczana	Załącznik 1, punkt 78
8	Bulka tarta	Załącznik 5, punkt 7
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Kluski śląskie 180g</i>	3
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kluski śląskie mrożone	Załącznik 3, punkt 11 /12/12a
2	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Makaron z jagodami, śmietaną i jogurtem 300g</i>	4
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Jagody mrożone	Załącznik 3, punkt 8
2	Makaron bezjajeczny Lubella	Załącznik 1, punkt 68
3	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
4	Jogurt naturalny	Załącznik 4, punkt 6
5	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
7	Cukier wanilinowy	Załącznik 1, punkt 145/146

Nazwa potrawy:	<i>Makaron z serem białym 280g</i> (makaron z masłem 183g + ser biały z cukrem 97g)	5
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ser twarogowy półtłusty	Załącznik 4, punkt 41
2	Makaron bezjajeczny Lubella	Załącznik 1, punkt 68
3	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
4	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Makaron z truskawkami i śmietaną 1 300g</i>		6
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Truskawki mrożone	Załącznik 3 , punkt 20	
2	Makaron bezjajeczny Lubella	Załącznik 1, punkt 68	
3	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39	
4	Cukier	Załącznik 1, punkt 24	
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	

Nazwa potrawy:	<i>Makaron z truskawkami i śmietaną 2 300g</i>	7
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Truskawki świeże	
2	Makaron świderk Lubella	Załącznik 1, punkt 68
3	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
4	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Ryż z jabłkami i bitą śmietaną 300g</i>	8
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Jabłko	-
2	Ryż biały paraboliczny	Załącznik 1, punkt 115
3	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
4	Śmietanka kremowa 30% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 40
5	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
6	Cukier puder	Załącznik 1, punkt 25
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
8	Cynamon	Załącznik 1, punkt 147

Nazwa potrawy:	<i>Ryż z truskawkami i śmietaną 300g</i>	9
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Truskawki mrożone	Załącznik 3, punkt 20
2	Ryż biały paraboliczny	Załącznik 1, punkt 115
3	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
5	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Makaron z serem białym 280g</i>	10
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Twaróg półtłusty	Załącznik 4, punkt 41
2	Makaron świderk Lubella	Załącznik 1, punkt 68
3	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
4	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Naleśniki z serem i bitą śmietaną 250g</i> 2x70g naleśnik + 2x40g nadzienie serowe + bita śmietana 30g	11
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
2	Mleko spożywcze 2% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 22
3	Ser twarogowy półtłusty	Załącznik 4, punkt 41
4	Śmietanka 30% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 40
5	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
6	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
7	Jaja kurze całe	-
8	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
9	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
10	Cukier puder	Załącznik 1, punkt 25
11	Cukier wanilinowy	Załącznik 1, punkt 145/146
12	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Kotlety ziemniaczane smażone 200g</i>	12
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
3	Cebula	-
4	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 676
5	Jaja kurze całe	-
6	Bulka tarta	Załącznik 5, punkt 7
7	Mąka ziemniaczana	Załącznik 1, punkt 78
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
9	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Placki ziemniaczane smażone 180g</i>	13
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ziemniaki	-
2	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
3	Mąka pszenna	Załącznik 1, punkt 77
4	Cebula	-
5	Mleko spożywcze 2% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 22
6	Jaja kurze całe	-
7	Mąka ziemniaczana	Załącznik 1, punkt 78
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
9	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Racuchy z jabłkami i rodzynkami smażone</i> <i>230g</i>	14
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
2	Mleko spożywcze 2% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 22
3	Jabłka	-
4	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
5	Jaja kurze całe	-
6	Rodzynki	Załącznik 7, punkt 7
7	Drożdże	Załącznik 1, punkt 31
8	Cukier wanilinowy	Załącznik 1, punkt 145/146
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Ryż z truskawkami i śmietaną 300g</i>	15
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Truskawki mrożone	Załącznik 3 , punkt 20
2	Ryż biały paraboliczny	Załącznik 1, punkt 115
3	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
4	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

SURÓWKI I SAŁATKI

Nazwa potrawy	J.m.	L.
Bukiet warzyw gotowany na parze	150g	1
Buraki gotowane	120g	2
Kapusta kiszona zasmażana	120g	3
Kapusta młoda zasmażana	120g	4
Marchew gotowana	120g	5
Marchew gotowana z groszkiem	120g	6
Mizeria z sosem	90g	7
Mizeria ze śmietaną	110g	8
Ogórek kiszony/ małosolny	100g	9
Pomidor ze szczypiorkiem	120g	10
Sałata z ogórkiem, rzodkiewką ze śmietaną	90g	11
Sałata ze śmietaną	90g	12
Sałatka z buraków i jabłek	100g	13
Surówka z kalarepy i marchwi ze śmietaną i majonezem	100g	14
Surówka z kapusty białej z olejem i musztardą	100g	15
Surówka z kapusty białej ze śmietaną i musztardą	100g	16
Surówka z kapusty czerwonej i jabłka z olejem i musztardą	100g	17
Surówka z kapusty kiszonej i jabłka z olejem	100g	18
Surówka z kapusty kiszonej i buraków z olejem	100g	19
Surówka z kapusty pekińskiej z olejem	100g	20
Surówka z kapusty pekińskiej, papryki ze śmietaną, majonezem i musztardą	100g	21
Surówka z kapusty włoskiej, selera ze śmietaną	100g	22
Surówka z marchwi i jabłka ze śmietaną	100g	23
Surówka z marchwi i owoców	90g	24
Surówka z ogórka i rzodkiewki ze śmietaną	100g	25
Surówka z ogórka kiszonego i marchwi z olejem	100g	26
Surówka z ogórka kiszonego, papryki z olejem i musztardą	100g	27
Surówka z pora i jabłka ze śmietaną i majonezem	100g	28
Surówka z sałaty lodowej ze słonecznikiem i sosem winegret	100g	29

Surówka z selera ze śmietaną	100g	30
Surówka z selera konserwowego ze śmietaną	90g	31
Surówka z selera z rodzynkami i śmietaną	100g	32
Surówka z warzyw mieszanych z olejem	100g	33
Surówka z warzyw mieszanych ze śmietaną	100g	34
Szpinak zasmażany	120g	35
Brokuł gotowany na parze	150g	36
Bukiet warzyw gotowany na parze z masłem	150g	37
Fasolka szparagowa gotowana na parze	150g	38
Kalafior gotowany na parze	150g	39
Marchew z fasolką szparagową gotowane na parze	120g	40
Marchew mini glazurowana miodem z sezamem	100	41
Mieszanka meksykańska gotowana na parze	120g	42
Surówka wiosenna z sosem	100g	43
Surówka z kapusty białej, ogórka, śmietany i majonezu	100g	44
Surówka z kapusty białej z jogurtem	100g	45
Surówka z kapusty białej z olejem	100g	46
Surówka z kapustą pekińskiej z jogurtem i musztardą	100g	47
Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora ze śmietaną i majonezem	100g	48
Surówka z kapusty włoskiej z olejem	100g	49
Surówka z marchwi, jabłka, chrzanu ze śmietaną	100g	50
Surówka z ogórka kiszzonego i cebuli	100g	51
Surówka z ogórka kiszzonego, papryki i kukurydzy z olejem	100g	52
Surówka z selera naciowego i jabłka ze śmietaną i majonezem	100g	53

Nazwa potrawy:	<i>Bukiet warzyw gotowany na parze 150g</i>	1
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Bukiet warzyw mrożony	Załącznik 3, punkt 3
2	Bulka tarta	Załącznik 5, punkt 7
3	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
4	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Buraki gotowane 120g</i>	2
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Burak	-
2	Cytryna	-
3	Mąka pszenna	Załącznik 1, punkt 77
4	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
5	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Kapusta kiszona zasmażana 120g</i>	3
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kapusta kiszona	-
2	Cebula	-
3	Boczek wieprzowy parzony	Załącznik 2, punkt 1
4	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
5	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
7	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141
8	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
9	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
10	Tymianek	Załącznik 1, punkt 164
11	Kolendra	Załącznik 1, punkt 153
12	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
13	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Kapusta moda zasmażana 120g</i>	4
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kapusta biała młoda	-
2	Marchew	-
3	Cebula	-
4	Boczek wieprzowy parzony	Załącznik 2, punkt 1
5	Szczypior cebulowy	-
6	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
7	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
8	Koper ogrodowy	-
9	Pietruszka, liście	-
10	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
11	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
12	Majeranek	Załącznik 1, punkt 141
13	Kolendra	Załącznik 1, punkt 153
14	Tymianek	Załącznik 1, punkt 164
15	Ziele angielskie	Załącznik 1, punkt 161
16	Liść laurowy	Załącznik 1, punkt 155

Nazwa potrawy:	<i>Marchew gotowana 120g</i>	5
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Marchew kostka mrożona	Załącznik 3, punkt 13
2	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75
3	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
4	Cukier	Załącznik 1, punkt 124
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Marchew gotowana z groszkiem 120g</i>	6
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Marchew kostka mrożona	Załącznik 3, punkt 13
2	Groszek zielony mrożony	Załącznik 3, punkt 7
3	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75
4	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
5	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Mizeria z sosem 90g (85g+5g)</i>	7
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ogórek	-
2	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
3	Cytryna	-
4	Koper ogrodowy	-
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
6	Cebula suszona granulowana	Załącznik 1, punkt 143
7	Papryka mielona słodka	Załącznik 1, punkt 159
8	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
9	Zioła prowansalskie	Załącznik 1, punkt 163
10	Czosnek granulowany	Załącznik 1, punkt 150

Nazwa potrawy:	<i>Mizeria ze śmietaną 110g (90g+20g)</i>	8
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ogórek	-
2	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
3	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Ogórek kiszony / małosolny 100g</i>	9
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ogórek kiszony / małosolny	-

Nazwa potrawy:	<i>Pomidor ze szczypiorkiem 120g</i>	10
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Pomidor [g]	-
2	Szczypiorek [g]	-

Nazwa potrawy:	<i>Salata z ogórkiem, rzodkiewką ze śmietaną 90g</i>	11
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Salata zielona	-
2	Ogórek	-
3	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38
4	Rzodkiewka	-
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Salata ze śmietaną 90g (70g+20g)</i>		12
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Surówki i sałatki		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Salata zielona	-	
2	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39	
3	Cytryna	-	
4	Cukier	Załącznik 1, punkt 24	
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	

Nazwa potrawy:	<i>Salatka z buraków i jabłek z olejem 100g</i>		13
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Surówki i sałatki		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Burak	-	
2	Jabłko	-	
3	Cebula	-	
4	Cytryna	-	
5	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167	
6	Cukier	Załącznik 1, punkt 24	
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z kalarepy i marchwi ze śmietaną i majonezem 100g</i>	14
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kalarepa	-
2	Marchew	-
3	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38
4	Cytryna	-
5	Majonez	Załącznik 1, punkt 66
6	Koper ogrodowy	-
7	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z kapusty białej z olejem i musztardą 100g</i>	15
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kapusta biała	-
2	Jabłko	-
3	Ogórek kiszony	-
4	Seler korzeniowy	-
5	Por	-
6	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
7	Cebula	-
8	Musztarda	Załącznik 1, punkt 88
9	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
10	Pietruszka, liście	-
11	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z kapusty białej ze śmietaną i musztardą 100g</i>		16
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Surówki i sałatki		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Kapusta biała	-	
2	Jabłko	-	
3	Marchew	-	
4	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38	
5	Por	-	
6	Musztarda	Załącznik 1, punkt 88	
7	Cukier	Załącznik 1, punkt 24	
8	Koper ogrodowy	-	
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z kapusty czerwonej i jabłka z olejem i musztardą 100g</i>	17
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kapusta czerwona	-
2	Jabłko	-
3	Cebula	-
4	Cytryna	-
5	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
6	Musztarda	Załącznik 1, punkt 88
7	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
9	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z kapusty kiszonej i jabłka z olejem 100g</i>	18
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kapusta kiszona	-
2	Marchew	-
3	Jabłko	-
4	Cebula	-
5	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
6	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
7	Pietruszka, liście	-
8	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z kapusty kiszonej i buraków z olejem 100g</i>		19
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Surówki i sałatki		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Kapusta kiszona	-	
2	Buraki	-	
3	Jabłka	-	
4	Cebula	-	
5	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167	
6	Cukier	Załącznik 1, punkt 24	
7	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160	

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100g</i>		20
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Surówki i sałatki		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Kapusta pekińska	-	
2	Pomidor	-	
3	Rzodkiewka	-	
4	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167	
5	Szczypiorek	-	
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z kapusty pekińskiej, papryki ze śmietaną, majonezem i musztardą 100g</i>	21
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kapusta pekińska	-
2	Marchew	-
3	Jabłko	-
4	Papryka czerwona	-
5	Kukurydza konserwowa	Załącznik 1, punkt 65
6	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
7	Majonez	Załącznik 1, punkt 66
8	Musztarda	Załącznik 1, punkt 77
9	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
10	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
11	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z kapusty włoskiej, selera ze śmietaną 100g</i>		22
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Surówki i sałatki		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Kapusta włoska	-	
2	Seler korzeniowy	-	
3	Jabłko	-	
4	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38	
5	Cytryna	-	
6	Cebula	-	
7	Cukier	Załącznik 1, punkt 24	
8	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
9	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160	

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z marchwi i jabłka ze śmietaną 100g</i>		23
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Surówki i sałatki		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Marchew	-	
2	Jabłko	-	
3	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39	
4	Cytryna	-	
5	Cukier	Załącznik 1, punkt 24	

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z marchwi i owoców 90g</i>	24
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Marchew	-
2	Jabłko	-
3	Brzoskwinia, puszka	Załącznik 1, punkt 13
4	Pomarańcza	-
5	Cytryna	-
6	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z ogórka i rzodkiewki ze śmietaną 100g</i>		25
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Surówki i sałatki		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Ogórek	-	
2	Rzodkiewka	-	
3	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39	
4	Cytryna	-	
5	Koper ogrodowy	-	
6	Cukier	Załącznik 1, punkt 24	
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z ogórka kiszzonego i marchwi z olejem 100g</i>	26
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ogórek kiszony	-
2	Marchew	-
3	Cebula	-
4	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
5	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z ogórka kiszzonego, papryki z olejem i musztardą 100g</i>	27
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ogórek kwaszony	-
2	Papryka czerwona	-
3	Kukurydza konserwowa	Załącznik 1, punkt 65
4	Jablka	-
5	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
6	Por	-
7	Musztarda	Załącznik 1, punkt 88
8	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z pora i jabłka ze śmietaną i majonezem 100g</i>		28
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Surówki i sałatki		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Jabłko	-	
2	Por	-	
3	Marchew	-	
4	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38	
5	Majonez	Załącznik 1, punkt 66	
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
7	Pieprz czarny	Załącznik 1, punkt 160	

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z sałaty lodowej ze słonecznikiem i sosem winegret 100g</i>		29
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Surówki i sałatki		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Sałata lodowa	-	
2	Pomidor	-	
3	Rzodkiewka	-	
4	Cebula czerwona	-	
5	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167	
6	Cytryna	-	
7	Słonecznik łuskany	Załącznik 7, punkt 9	
8	Musztarda	Załącznik 1, punkt 88	
9	Ocet balsamiczny	Załącznik 1, punkt 90	
10	Miód	Załącznik 1, punkt 82	
11	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
12	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160	

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z selera ze śmietaną 90g</i>	30
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Seler korzeniowy	-
2	Jabłko	-
3	Marchew	-
4	Kukurydza konserwowa	Załącznik 1, punkt 65
5	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
6	Cytryna	-

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z selera konserwowego ze śmietaną 90g</i>	31
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Seler konserwowy	Załącznik 1, punkt 93
2	Marchew	-
3	Jabłko	-
4	Ananas w syropie	Załącznik 1, punkt 1/1a
5	Kukurydza konserwowa	Załącznik 1, punkt 65
6	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z selera z rodzynkami i śmietaną</i> <i>100g</i>		32
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Surówki i sałatki		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Seler korzeniowy	-	
2	Jabłko	-	
3	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39	
4	Rodzynki	Załącznik 7, punkt 7	
5	Cytryna	-	

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z warzyw mieszanych z olejem</i> <i>100g</i>		33
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Surówki i sałatki		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Kapusta biała	-	
2	Marchew	-	
3	Jabłko	-	
4	Ogórek kiszony	Załącznik 7, punkt 6	
5	Seler korzeniowy	-	
6	Pietruszka, korzeń	-	
7	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167	
8	Por	-	
9	Cebula biała	-	
10	Pietruszka, liście	-	
11	Cukier	Załącznik 1, punkt 24	
12	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z warzyw mieszanych ze śmietaną 100g</i>	34
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kapusta biała	-
2	Marchew	-
3	Jabłko	-
4	Ogórek kiszony	Załącznik 7, punkt 6
5	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38
6	Seler korzeniowy	-
7	Pietruszka, korzeń	-
8	Cebula biała	-
9	Pietruszka, liście	-
10	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
11	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Szpinak zasmażany 120g</i>	35
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Szpinak mrożony	Załącznik 3, punkt 19
2	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
3	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38
4	Cytryna	-
5	Czosnek świeży	-
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Brokuł gotowany na parze 150g</i>	36
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Brokuł/ Brokuł mrożony	-/ Załącznik 3, punkt 1
2	Bulka tarta	Załącznik 5, punkt 7
3	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
4	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Bukiet warzyw gotowany na parze z masłem 150g</i>	37
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Bukiet warzyw mrożony	Załącznik 3, punkt 3
2	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
3	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Fasolka szparagowa gotowana na parze 150g</i>	38
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Fasola szparagowa/ Fasolka szparagowa mrożona	-/ Załącznik 3, punkt 6
2	Bulka tarta	Załącznik 5, punkt 7
3	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
4	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Kalafior gotowany na parze 150g</i>	39
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kalafior/ Kalafior mrożony	-/ Załącznik 3, punkt 9
2	Bulka tarta	Załącznik 5, punkt 7
3	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
4	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Marchew gotowana z fasolką szparagową 120g</i>	40
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Marchew kostka mrożona	Załącznik 3, punkt 13
2	Fasolka szparagowa mrożona	Załącznik 3, punkt 6
3	Kasza manna	Załącznik 1, punkt 51
4	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
5	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Marchew mini glazurowana z miodem i sezamem 100g</i>	41
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Marchew mini mrożona	Załącznik 3, punkt 14
2	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
3	Miód	Załącznik 1, punkt 82
4	Cytryna	-
5	Sezam	Załącznik 7, punkt 9
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Mieszanka meksykańska gotowana 120g</i>	42
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mieszanka meksykańska mrożona	Załącznik 3, punkt 16
2	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75
3	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
4	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Surówka wiosenna z sosem 100g</i>	43
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kapusta pekińska	-
3	Ogórek	-
2	Rzodkiewka	-
3	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
4	Zioła prowansalskie	Załącznik 1, punkt 163
5	Cytryna	-
6	Lubczyk suszony	Załącznik 1, punkt 156
7	Cebula suszona	Załącznik 1, punkt 143
8	Czosnek granulowany	Załącznik 1, punkt 150
9	Pietruszka liście	-
10	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
11	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
12	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z kapusty białej, ogórka, śmietany i majonezu 100g</i>	44
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kapusta biała	-
2	Marchew	-
3	Jabłko	-
4	Ogórek	-
5	Cebula biała	-
6	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38
7	Majonez	Załącznik 1, punkt 66
8	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z kapusty białej z jogurtem 100g</i>	45
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kapusta biała	-
2	Marchew	-
3	Jabłko	-
4	Jogurt naturalny	Załącznik 4, punkt 6
5	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z kapusty białej z olejem 100g</i>	46
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kapusta biała	-
2	Marchew	-
3	Jabłko	-
4	Por	-
5	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
6	Koper ogrodowy	-
7	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
8	Cytryna	-
9	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
10	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z kapusty pekińskiej z jogurtem i musztardą 100g</i>		47
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Surówki i sałatki		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Kapusta pekińska	-	
2	Pomidor	-	
3	Marchew	-	
4	Rzodkiewka	-	
5	Jogurt naturalny	Załącznik 4, punkt 6	
6	Musztarda	Załącznik 1, punkt 88	
7	Koper ogrodowy	-	
8	Cukier	Załącznik 1, punkt 24	
9	Cytryna	-	
10	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora ze śmietaną i majonezem 100g</i>	48
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kapusta pekińska	-
2	Pomidor	-
3	Kukurydza konserwowa	Załącznik 1, punkt 65
4	Rzodkiewka	-
5	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
6	Majonez	Załącznik 1, punkt 66
7	Pietruszka, liście	-
8	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
9	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z kapusty włoskiej z olejem 100g</i>	49
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Kapusta włoska	-
2	Por	-
3	Jabłko	-
4	Kukurydza konserwowa	Załącznik 1, punkt 65
5	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
6	Koper ogrodowy	-
7	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
8	Cytryna	-
9	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
10	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z marchwi, jabłka, chrzanu ze śmietaną 100g</i>		50
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Surówki i sałatki		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Marchew	-	
2	Jabłko	-	
3	Chrzan	Załącznik 1, punkt 18	
4	Śmietana 12%t tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38	
5	Cukier	Załącznik 1, punkt 24	

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z ogórka kiszzonego i cebuli 100g</i>	51
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ogórek kiszony	Załącznik 7, punkt 7
2	Cebula czerwona	-
3	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
4	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z ogórka kiszzonego, papryki z olejem i musztardą 100g</i>	52
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Surówki i sałatki	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ogórek kiszony	Załącznik 7, punkt 7
2	Papryka czerwona	-
3	Kukurydza konserwowa	Załącznik 1, punkt 65
4	Jabłko	-
5	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
6	Por	-
7	Musztarda	Załącznik 1, punkt 88
8	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Surówka z selera naciowego i jabłka ze śmietaną i majonezem 100g</i>		53
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Surówki i sałatki		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Seler naciowy	-	
2	Jabłko	-	
3	Śmietana 12% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 38	
4	Majonez	Załącznik 1, punkt 66	
5	Pietruszka, liście	-	
6	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160	
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	

SOSY

Nazwa potrawy	J.m.	L.
Sos cebulowy	120g	1
Sos chrzanowy	120g	2
Sos koperkowy	120g	3
Sos pieczarkowy	140g	4
Sos pomidorowy	120g	5
Sos pomidorowy z soczewicą	140g	6
Sos pomidorowy z warzywami	140g	7
Sos własny do schabu	100g	8
Sos ogórkowy	140g	9
Sos węgierski	140g	10

Nazwa potrawy:	<i>Sos cebulowy 120g</i>		1
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Cebula	-	
2	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76	
3	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167	
4	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	
5	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160	

Nazwa potrawy:	<i>Sos chrzanowy 120g</i>		2
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>		
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli		
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne		
SKŁADNIKI			
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt	
1	Chrzan, słoik	Załącznik 1, punkt 18	
2	Mąka pszenna	Załącznik 1, punkt 77	
3	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39	
4	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20	
5	Cukier	Załącznik 1, punkt 24	
6	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128	

Nazwa potrawy:	<i>Sos koperkowy 120g</i>	3
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Koper ogrodowy	-
2	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
3	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 4, punkt 76
4	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128

Nazwa potrawy:	<i>Sos pieczarkowy 140g</i>	4
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Pieczarka uprawna, świeża	-
2	Cebula	-
3	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
4	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
5	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
6	Pietruszka, liście	-
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
8	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Sos pomidorowy 120g</i>	5
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
2	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
3	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75
4	Masło extra	Załącznik 1, punkt 20
5	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
6	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Sos pomidorowy z soczewicą 140g</i>	6
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Sosy	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Soczewica czerwona	-
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
3	Cebula biała	-
4	Papryka	-
5	Koncentrat pomidorowy	Załącznik 1, punkt 62
6	Przecier pomidorowy	Załącznik 1, punkt 111
7	Masło ekstra	Załącznik 4, punkt 20
8	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
9	Mąka kukurydziana	Załącznik 1, punkt 75
10	Pietruszka, liście	-
11	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
12	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160
13	Bazylia	Załącznik 1, punkt 142
14	Kolendra mielona	Załącznik 1, punkt 153

Nazwa potrawy:	<i>Sos pomidorowy z warzywami 140g</i>	7
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
2	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
3	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
4	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
5	Przecier pomidorowy	Załącznik 1, punkt 111
6	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
8	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Sos własny do schabu 100g</i>	8
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mąka pszenna	Załącznik 1, punkt 77
2	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
3	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Sos ogórkowy 140g</i>	9
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: <i>kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl</i>	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Ogórek kiszony	-
2	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
3	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
4	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
5	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
6	Koper ogrodowy	-
7	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
8	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

Nazwa potrawy:	<i>Sos węgierski 140g</i>	10
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Potrawy bezmięsne	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Mieszanka warzywna mrożona	Załącznik 3, punkt 17
2	Cebula	-
3	Papryka czerwona	-
4	Koncentrat pomidorowy 30%	Załącznik 1, punkt 62
5	Śmietana 18% tłuszczu	Załącznik 4, punkt 39
6	Mąka pszenna pełnoziarnista	Załącznik 1, punkt 76
7	Przecier pomidorowy	Załącznik 1, punkt 111
8	Masło extra	Załącznik 4, punkt 20
9	Olej rzepakowy	Załącznik 1, punkt 167
10	Pietruszka, liście	-
11	Sól biała	Załącznik 1, punkt 128
12	Pieprz czarny mielony	Załącznik 1, punkt 160

NAPOJE

Nazwa napoju	J.m.	L.
Herbata czarna z cytryną	200ml	1
Herbata z suszu owocowego	200ml	2
Kompot gruszkowy	200ml	3
Kompot jabłkowy	200ml	4
Kompot malinowo - truskawkowy	200ml	5
Kompot owocowy z gruszką	200ml	6
Kompot owocowy z jabłkiem	200ml	7
Kompot owocowy z porzeczką czarną	200ml	8
Kompot owocowy z rabarbarem	200ml	9
Kompot owocowy z truskawką	200ml	10
Kompot owocowy z wiśnią	200ml	11
Kompot rabarbarowy	200ml	12
Kompot truskawkowo- wiśniowy	200ml	13
Kompot truskawkowy	200ml	14
Kompot wiśniowy	200ml	15
Napój miętowy z cytryną	200ml	16

Nazwa potrawy:	<i>Herbata czarna z cytryną 200ml</i>	1
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
2	Cytryna	-
3	Herbata czarna	Załącznik 1, punkt 37

Nazwa potrawy:	<i>Herbata z suszu owocowego 200ml</i>	2
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
3	Herbatka z suszu owocowego	Załącznik 1, punkt 38

Nazwa potrawy:	<i>Kompot gruszkowy 200ml</i>	3
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Gruszka	-
2	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Kompot jabłkowy 200ml</i>	4
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Jabłko	-
2	Cytryna	-
3	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Kompot malinowo- truskawkowy 200ml</i>	5
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Malina mrożona	Załącznik 3, punkt 10
2	Truskawka mrożona	Załącznik 3, punkt 20
3	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Kompot owocowy z gruszką 200ml</i>	6
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Gruszka	-
2	Mieszanka kompotowa mrożona	Załącznik 3, punkt 15
3	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Kompot owocowy z jabłkiem 200ml</i>	7
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Jabłko	-
2	Mieszanka kompotowa mrożona	Załącznik 3, punkt 15
3	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Kompot owocowy z porzeczką czarną 200ml</i>	8
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Porzeczka czarna mrożona	Załącznik 3, punkt 18
2	Mieszanka kompotowa mrożona	Załącznik 3, punkt 15
3	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Kompot owocowy z rabarbarem 200ml</i>	9
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Rabarbar	-
2	Mieszanka kompotowa mrożona	Załącznik 3, punkt 15
3	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Kompot owocowy z truskawką 200ml</i>	10
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Truskawka mrożona	Załącznik 3, punkt 20
2	Mieszanka kompotowa mrożona	Załącznik 3, punkt 15
3	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Kompot owocowy z wiśnią 200ml</i>	11
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Wiśnia mrożona bez pestki	Załącznik 3, punkt 21
2	Mieszanka kompotowa mrożona	Załącznik 3, punkt 15
3	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Kompot rabarbarowy 200ml</i>	12
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Rabarbar	-
3	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Kompot truskawkowo-wiśniowy 200ml</i>	13
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Truskawka mrożona	Załącznik 3, punkt 20
2	Wiśnia mrożona bez pestki	Załącznik 3, punkt 21
3	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Kompot truskawkowy 200ml</i>	14
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Truskawka mrożona	Załącznik 3, punkt 20
2	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Kompot wiśniowy 200ml</i>	15
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Wiśnia mrożona bez pestki	Załącznik 3, punkt 21
2	Cukier	Załącznik 1, punkt 24

Nazwa potrawy:	<i>Napój miętowy z cytryną 200ml</i>	16
Producent:	Miejska Kuchnia Cateringowa w Kielcach Kuchnia Cateringowa ul. Marii Krzyżanowskiej 8, 25-435 Kielce, Tel. 41/345-24-76, e-mail: kuchnia2@mkc.mopr.kielce.pl	
Identyfikacja konsumenta:	Dzieci i młodzież w wieku 6-15 lat, dorośli	
Grupa potraw:	Napoje	
SKŁADNIKI		
Lp.	Nazwa surowca	Załącznik, punkt
1	Cytryny	-
2	Cukier	Załącznik 1, punkt 24
	Mięta suszona	Załącznik 1, punkt 81

ZALĄCZNIK 1

Artykuły ogólnospożywcze

LP.	Nazwa artykułu	Składniki	Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji	
			zawiera	może zawierać w śladowych ilościach
1	Ananas plastry w syropie 565g, 3030g puszka Kier	ananas, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	-	-
1a	Ananas kostka w syropie 580ml, 3100ml Sandra	ananas, woda, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.	-	-
2	Baton 5 zbóż bez dodatku cukru 30g BA! Bakalland truskawka z quinoa	składniki zbożowe 45%, (płatki owsiane pełnoziarniste 16,7%, grys kukurydziany, ziarno pszenicy , ryż, mąka pszenna , mąka ryżowa, kasza kukurydziana, otręby pszenne , ziarno żyta krojone, ziarno owsa krojone, kasza jęczmienna), inulina, maltodekstryna, substancja wiążąca: maltitole; prażone nasiona komosy ryżowej (quinoa) 4,5%; truskawki liofilizowane kawałki 3,8%; olej palmowy, substancja utrzymująca wilgoć: sorbitole; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; naturalny aromat truskawkowy; sól	gluten	soję, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, mleko
3	Baton liofilizowany truskawkowy 10g Frupp Celiko	truskawki 26%, zagęszczone soki owocowe (ekstrakt z owoców drzewa karbowego, zagęszczony sok jabłkowy, zagęszczony sok z winogron), trehaloza, maltodekstryna, substancja żelująca pektyny	-	mleko, soję, orzeszki ziemne, orzechy
4	Baton musli z goją 40g fajny BIO Ania	Bio płatki zbożowe 64% (orkiszowe , pszenne , żytnie), bio syrop ryżowy, bio mleko w proszku, bio suszone jagody goji 2%	gluten, mleko	jaja, sezam, orzechy, soję
5	Baton owocowo-zbożowy bez dodatku cukru kokos i orzech 35g Dobra Kaloria	daktyle, chrupki zbożowe (mąka kukurydziana, mąka ryżowa) wiórki kokosowe 14%, orzechy nerkowca 5,8%, orzeszki ziemne 3,9%	orzechy, orzeszki ziemne	-
6	Baton zbożowy Granola Green Tree Sante 40g	Pełnoziarniste płatki owsiane 62%, nierafinowany cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, miód 4%, sól morską, aromat naturalny	gluten	mleko, soję

7	Baton owocowy, orzechowy bez dodatku cukru bananowo kakaowy 35g RAW Sante	daktyle suszone, orzeszki arachidowe, banan suszony 17% (banan, mąka ryżowa), kakao 3%, aromat naturalny	orzechy, kakao	gluten, soję, mleko, inne orzechy
8	Baton zbożowy 40g Granola Crunchy Bar Sante owsiany z miodem	Pełnoziarniste płatki owsiane 62%, nierafinowany cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, miód 4%, sól morską, aromat naturalny	gluten	mleko, soję
9	Baton zbożowy bez dodatku cukru różnego smaku 25g Bakalland BA! KIDS Kakao i mleko	substancja słodząca: maltitole; składniki zbożowe 30% (mąka kukurydziana, kasza kukurydziana, mąka pszenna, otręby pszenne, mąka ryżowa); polewa o smaku białej czekolady 15% (substancja słodząca: maltitole; olej palmowy, mleko odtłuszczone w proszku, serwatka w proszku (z mleka), emulgator: lecytyny; aromaty); maltodekstryna, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu 3,2%, mleko odtłuszczone w proszku 3,1%, olej palmowy, sól, aromat, substancja utrzymująca wilgoć: sorbitole; emulgator: lecytyny.	gluten, mleko	orzeszki ziemne, inne orzechy, sezam, soję
10	Batonik owocowy od 1 roku życia 23-25g Przyjaciół HIPP	płatki bananowe 36%, zagęszczony sok jabłkowy 36%, zmielone płatki pszenne , mąka z pełnego ziarna owsa , olej roślinny (olej palmowy), wafelek pszenny (mąka pszenna , skrobia)	gluten	mleko, soję, orzechy, orzeszki ziemne
11	Batonik musli od 1 roku życia 20g Przyjaciół HIPP	zboża 39% (mąka z pełnego ziarna owsa , mielone płatki pszenne , chrupiące kuleczki z pełnoziarnistej mąki pszennej i mąki pszennej), płatki bananowe 22%, zagęszczone soki (jabłkowy 20%, brzoskwiński 8%, olej roślinny (olej palmowy), płatki jabłkowe 3% (suszony przecier jabłkowy 80%, mąka ryżowa)	gluten	mleko, soję, orzechy, orzeszki ziemne
12	Biszkopty 100g Polskie Młyny	mąka pszenna , masa jajowa pasteryzowana, cukier, cukier inwertowany, skrobia ziemniaczana, emulgatory: E471, E475, E477	gluten, jaja	-
13	Brzoskwinia połówki w syropie 850g, 2600g, 4250g Sandra	brzoskwinie, woda, cukier, przeciwutleniacz-kwas askorbinowy, regulator kwasowości-kwas cytrynowy	-	-
14	Chrupki kukurydziane naturalne 80g, 200g	kasza kukurydziana, olej rzepakowy	-	-

15	Chrupki kukurydziane z kaszą jaglaną 50g Tygryski	kasza kukurydziana 90%, kasza jaglana 10%	-	orzechy arachidowe, soję, mleko, jaja
16	Chrupki kukurydziane 28g Big Chrup Sante fromage	grys kukurydziany (86%), olej słonecznikowy, posypka o smaku fromage: warzywa suszone (cebula, czosnek, nać pietruszki), sól, cukier, aromaty, regulatory kwasowości: kwas mlekowy, kwas jabłkowy; kurkuma.	-	gluten, soję, mleko, orzechy
17	Chrupki kukurydziane bananowe 15g Kukuryku Sante	kasza kukurydziana 73%, nierafinowany cukier trzcinowy, olej słonecznikowy, puree bananowe 3%, sól morską, aromat naturalny, emulgator: lecytyna słonecznikowa.	-	gluten, soję, mleko, orzechy
18	Chrzan 180g Kielecki	korzeń chrzanu (70%), woda, cukier, ocet spirytusowy, olej rzepakowy, sól, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, mleko w proszku odtłuszczone, substancja zagęszczająca - guma guar, przeciwutleniacz - pirosiarczyn sodu	mleko	-
19	Ciasteczka owsiane z żurawiną suszoną 33g Sante	produkty pochodzące z pełnego ziarna owsa 60,6% (płatki owsiane , mąka owsiana), tłuszcz palmowy, nierafinowany cukier trzcinowy, żurawina słodzona suszona 6,4% (żurawina, cukier trzcinowy, mąka ryżowa, olej słonecznikowy), syrop glukozowy 4%, serwatka w proszku (mleko), substancja spulchniająca: węglany sodu; sól morską, ekstrakt siodu jęczmiennego , aromat	gluten, mleko	soję
20	Ciasteczka owsiane naturalne bez dodatku cukru 150g Ania	mąka pszenna*, płatki owsiane* (30%), mleko w proszku*, sól, tłuszcz kokosowy* (*certyfikowany składnik ekologiczny)	mleko, gluten	jaja, sezam, orzechy, soję
21	Ciasteczka zbożowe naturalne 50g Kupiec	płatki owsiane 28%, mąka pszenna , tłuszcz roślinny, ekstrakt pszenno-ryżowy (mąka ryżowa, cukier, kasza kukurydziana, mąka pszenna , ekstrakt słodowy jęczmienny, sól), otręby pszenne 7%, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, substancje spulchniające (wodorowęglany sodu, difosforan disodowy), sól, emulgator: lecytyna sojowa , aromat	gluten, soję	-

22	Ciastka zbożowe bez dodatku cukru 50g Fit Sante z morelą	mąka pszenna 26%, pełnoziarniste płatki owsiane 26%, mąka ryżowa, owoce suszone 21% (rodzynki, daktyle, brzoskwinia, morela 2%), olej słonecznikowy, inulina, skoncentrowany sok jabłkowy, substancja spulchniająca: węglany sodu (soda oczyszczona); oleje roślinne (bawełniany lub rzepakowy lub słonecznikowy), aromat naturalny.	<i>gluten</i>	<i>orzechy, mleko i soję</i>
23	Chrupki kukurydziane 25g Kukuryku Sante	Grys kukurydziany	-	-
24	Cukier 1kg	cukier	-	-
25	Cukier puder 400g Master Cook	cukier	-	<i>gluten, mleko, selera, gorczycę, sezam</i>
26	Czekolada gorzka 100g 70% Roshen	miazga kakaowa, cukier, tłuszcz kakaowy, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, emulgator: lecytyny sojowe, aromat wanilinowy	<i>Soja</i>	<i>migdały, gluten, jaja, orzechy laskowe, mleko, sezam, pszenica</i>
27	Deser owocowo-zbożowy po 5 miesiącu życia 190g HIPPI	owoce 80% (gruszki 35%, jabłka 26%, sok jabłkowy z soku zagęszczonego), woda, pełnoziarnista mąka orkiszowa 5%, przeciwutleniacz: kwas L-askorbinowy	<i>gluten</i>	-
28	Deser- przecier owocowy po 6 miesiącu życia 125g Jabłuszka Z Biszkoptem	jabłka (56%), sok jabłkowy (38%), biszkopt (6%) (mąka pszenna, sok winogronowy, olej palmowy, wodorowęglan sodu - substancja spulchniająca), witamina C	<i>gluten</i>	-
29	Deser owocowy po 6 miesiącu życia 80g saszetka, Bobo Vita, banan, jabłko, truskawki, kiwi	banan 33%, jabłko 28,5%, truskawka 25%, kiwi 12%, czarna marchew 1,5%, witamina C	-	-

30	Gotowane mięso z udek z indyka w zmiksowanej formie po 6 miesiącu życia 80g Delikatny indyk Gerber	mięso z ud indyka (55%), woda, skrobia kukurydziana.	-	-
31	Drożdże piekarskie 100g	drożdże	-	-
32	Dżem niskosłodzony 25g, 260g-280g	brzoskwinie, woda, cukier, substancja zagęszczająca-pektyna, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, przeciwutleniacz-kwas askorbinowy (witamina C)	-	-
33	Dżem z owoców 100% 220g- 235g Łowicz	truskawki, zagęszczony sok jabłkowy, zagęszczony sok cytrynowy, substancja żelująca - pektyny	-	-
34	Fasola czerwona konserwowa 400g, 2500g Kier	fasola czerwona, woda, sól, kwas askorbinowy - przeciwutleniacz	-	-
35	Galaretka owocowa 75g, 1300 g	cukier, żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, koncentraty roślinne: krokosza, hibiskusa, marchwi, maltodekstryna, aromat	-	<i>gluten, mleko, soję, selera, gorczycę, sezam, związki siarki</i>
36	Groszek konserwowy puszka 2600g, 400g	groszek, woda, sól, cukier	-	-
37	Herbata czarna 100g, 1kg	herbata czarna	-	-
38	Herbata z suszu owocowego 100g Bifix	Jabłko, owoce aronii 30%, kwiat hibiskusa 30%, owoce maliny 5%, aromat.	-	-
39	Herbatniki pszenne mini Jungle 100g Bio Ania	bio mąka pszenna 86%, bio cukier trzcinowy, bio tłuszcz kokosowy, sól	<i>gluten</i>	<i>mleko, jaja, sezam, orzechy, soję</i>
40	Herbatniki 16g Petit Burre	mąka, pszenna , cukier, oleje roślinne :rzepakowy, kokosowy, tłuszcz palmowy; syrop cukru inwertowanego, serwatka w proszku (z mleka), emulgatory (lecycyny sojowe), sól, substancje spulchniające (E500, E450), aromat	<i>gluten, mleko, soję</i>	<i>orzeszki ziemne, orzechy, jaja</i>

41	Herbatniki prostokątne 100g Bio Ania	mąka pszenna* , cukier trzcinowy*, tłuszcz kokosowy*, sól *produkt rolnictwa ekologicznego	<i>gluten</i>	<i>jaja, sezam, orzechy, soję</i>
42	Kakao extra ciemne 100g	tłuszcz kakaowy 10-12%	-	<i>mleko, soję, gluten</i>
43	Kasza bulgur 1kg	Kasza bulgur	<i>gluten</i>	<i>orzechy, orzeszki ziemne, sezam, soję</i>
44	Kasza gryczana niepalona 5kg	Kasza gryczana niepalona	-	<i>gluten, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę, soję</i>
45	Kasza gryczana prażona 1kg Spomet	kasza gryczana prażona	-	-
46	Kasza jaglana 500g Polgreen	kasza jaglana	-	-
47	Kasza jęczmienna średnia lub drobna 1kg Spomet	kasza jęczmienna	<i>gluten</i>	-
48	Kasza jęczmienna pęczak 1kg	kasza jęczmienna	<i>gluten</i>	-
49	Kasza kukus 1kg	kasza kuskus	<i>gluten</i>	<i>orzechy, sezam, gorczycę, soję</i>
50	Kasza manna błyskawiczna 400g, 1kg	kasza manna	<i>gluten</i>	-
51	Kasza manna 1kg	kasza manna	<i>gluten</i>	-
52	Kasza manna orkiszowa 500g	Kasza manna orkiszowa	<i>gluten</i>	<i>soję, sezam</i>
53	Kaszka kukurydziana 400g Kupiec	kaszka kukurydziana	-	<i>gluten</i>
54	Kaszka kuskus 300g Kupiec	kaszka kuskus (semolina z pszenicy durum)	<i>gluten</i>	-

55	Kaszka mleczno – ryżowa truskawkowa 230g Bobo Vita	mąka ryżowa 43%, mleko modyfikowane 43% (odtłuszczone mleko w proszku, odmineralizowana serwatka w proszku (z mleka), oleje roślinne (palmowy, rzepakowy, kokosowy, słonecznikowy), lecytyna sojowa , cukier, maltodekstryna, owoce 1% (truskawka w proszku 1%), witaminy i składniki mineralne (C, E, tiamina, B6, A, biotyna, D, wapń, żelazo, jod), naturalny aromat truskawkowy	<i>soję, mleko</i>	-
56	Kaszka mleczno-zbożowa wieloowocowa 210g Porcja Zbóż Bobo Vita	mleko modyfikowane 51,3% (odmineralizowana serwatka w proszku z mleka , odtłuszczone mleko w proszku, tłuszcz roślinny (palmowy, rzepakowy, kokosowy, słonecznikowy) - zawiera lecytynę sojową , węglan wapnia, witaminy (C, niacyna, kwas pantotenowy, B1, B6, E, A, kwas foliowy, K, D, biotyna, B12), dwufosforan żelazowy, siarczan cynku, siarczan miedzi, jodek potasu), mąki ze zbóż (pełnoziarnista kukurydziana 0,5%, pełnoziarnista żytnia 0,5%), proszek jabłkowy 5%, odtłuszczone mleko w proszku, odmineralizowana serwatka w proszku z mleka , maltodekstryna, płatki bananowe 2%, proszek gruszkowy 1,4%, proszek pomarańczowy 0,4%	<i>gluten, mleko, soję</i>	-
57	Kaszka ryżowa bezmleczna owoce leśne 180g Bobo Vita	kasza ryżowa 75%, cukier, maltodekstryna, naturalny proszek z owoców leśnych (jeżyna, malina, truskawka) - 1%, węglan wapnia, witaminy (C, niacyna, E, kwas pantotenowy, B1, B6, A, kwas foliowy, D3, biotyna), dwufosforany żelazowy, siarczan cynku, naturalny aromat malinowy i truskawkowy	-	-
58	Kawa zbożowa 200g Kujawianka Delecta	żyto 60%, jęczmień 20%, cykoria, burak cukrowy - prażone	<i>gluten</i>	-
59	Kawa rozpuszczalna zbożowa 200g Inka	zboża 78% (jęczmień, żyto) , cykoria	<i>gluten</i>	-
60	Ketchup dla dzieci łagodny 275g Pudliszek Pudliszki	pomidory (185g na 100 g ketchupu), cukier, ocet, sól, aromaty naturalne	-	-
61	Kleik ryżowy dla niemowląt po 4 miesiącu życia 160g	mąka ryżowa 99,99%, witamina B1	-	-

62	Koncentrat pomidorowy 30% 200g, 310g, 800g, 950g	pomidory 28%-30%	-	-
63	Krażki kukurydziane 60g typu Uno Natura	kasza kukurydziana i mąka kukurydziana 99,7%, sól	-	-
64	Krażki ryżowe 60g typu Uno Natura	ryż 99,7%, sól	-	-
65	Kukurydza konserwowa 400g, 2500g	kukurydza cukrowa, woda, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	-	-
66	Majonez 170ml, 310ml,500ml,700ml Kielecki	olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych 7%	<i>gorczycę, jaja</i>	-
67	Makaron pełnoziarnisty 0,40kg Lubella	mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista	<i>gluten</i>	-
68	Makaron bezjajeczny 0,4kg, 0,5kg, 2kg Lubella	mąka z pszenicy durum	-	<i>jaja</i>
69	Makaron bezjajeczny Melissa 500g	Semolina z pszenicy durum, woda	<i>gluten</i>	-
70	Makaron zacierka 2-jajeczny 250g Sylwia	mąka pszenna makaronowa, woda, jaja (9%), przyprawa kurkuma	<i>gluten, jaja</i>	-
71	Makaron mini rurki 5 warzyw 400g Lubella	mąka makaronowa pszenna , marchewka w proszku (1%), szpinak w proszku (0,5%), groszek zielony w proszku (0,4%), dynia w proszku (0,4%), brokuły w proszku (0,4%)	<i>gluten</i>	<i>jaja</i>
72	Makaron spaghetti 1kg Lubella	mąka z pszenicy durum	<i>gluten</i>	<i>jaja</i>
73	Makaron literki (100% Durum) 5kg	semolina z pszenicy durum (zawiera gluten), woda.	<i>gluten</i>	<i>jaja</i>
74	Margaryna - tłuszcz roślinny do smarowania 30% bez laktozy 400g Flora Light	woda, oleje roślinne (słonecznikowy 18,3%, lniany 5,8%, palmowy, rzepakowy 1,6%, sól 0,4%, emulgatory: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), aromat, kwas (kwas cytrynowy), witaminy A, D, barwnik (karoteny)	-	-
75	Mąka kukurydziana 1kg	mąka kukurydziana	-	<i>gluten</i>

76	Mąka pszenna pełnoziarnista typ 1850 1kg Lubella	mąka pszenna	<i>gluten</i>	-
77	Mąka pszenna typ 500-550 1kg	mąka pszenna	<i>gluten</i>	-
78	Mąka ziemniaczana 1kg Spomet	skrobia ziemniaczana	-	-
79	Mąka żytnia 1kg	mąka żytnia	<i>gluten</i>	-
80	Mieszanka studencka 50g	orzeszki ziemne smażone 45%, rodzynki sułtańskie 35%, rodzynki, olej rzepakowy, orzechy nerkowca 15%, orzechy laskowe 5%	<i>orzeszki ziemne, orzechy</i>	-
81	Mięta, liście suszone 50g, Marsyl	Menthae piperitae folium	-	-
82	Miód naturalny wielokwiatowy 25, 220g, 1kg	100% naturalny miód pszczeli	-	-
83	Mleko kokosowe 400 ml Real Thai	ekstrakt z kokosa 85%, woda	-	-
84	Mleko modyfikowane dla niemowląt powyżej 6 miesiąca życia 350g Bebiko 2	laktoza (z mleka), odtłuszczone mleko w proszku, olej roślinny (palmowy, rzepakowy, kokosowy, słonecznikowy), galaktooligosacharydy 8,24% (z mleka), fruktooligosacharydy 0,58%, węglan wapnia, chlorek potasu, chlorek choliny, kwas L-askorbinowy, tauryna, lecytyna sojowa , L-askorbinian sodu, siarczan żelazowy, L-tryptofan inozytol, octan DL-alfa-tokoferolu, L-izoleucyna, sól sodowa 5-monofosforanu urydyny, siarczan cynku, 5-monofosforan cytrydyny, chlorowodorek L-cysteiny, 5-monofosforan adenozyliny, sól sodowa 5-monofosforanu inozyliny, nikotynamid, sól sodowa 5-monofosforanu guanozyliny, L-kamintyna, D-pantotenian wapnia, kwas foliowy, siarczan miedzi, palmitynian retinyli, DL-afla-tokoferol, D-biotyna, chlorowodorek tiaminy, cholekalcyferol, cyjanokobalamina, chlorowodorek pirydoksyna, siarczan manganu, jodek potasu, fitomenadion, selenin sodu	<i>mleko, soję</i>	-

85	Mleko modyfikowane dla dzieci powyżej 12 miesiąca życia 350g, 800g Bebiko 3	laktoza (z mleka), odtłuszczone mleko w proszku, produkt serwatkowy w proszku (odmineralizowana serwatka , koncentrat białka serwatki) z mleka , maltodekstryna, olej roślinny (palmowy, rzepakowy, słonecznikowy), galaktooligosacharydy 12% (z mleka), fruktooligosacharydy 0,84%, wodofosforan potasu, fosforan wapnia, węglan wapnia, cytrynian magnezu, cytrynian potasu, chlorek sodu, chlorek potasu, kwas L-askorbinowy, lecytyna sojowa , L-askorbinian sodu, siarczan żelazowy, octan DL-alfa-tokoferolu, L-izoleucyna, siarczan cynku, nikotynamid, D-pantotenian wapnia, kwas foliowy, palmitynian retinylu, chlorowodorek tiaminy, cholekalcyferol, cyjanokobalamina, chlorowodorek pirydoksyny, siarczan manganu, jodek potasu, fitomenadion	<i>mleko, soję</i>	-
86	Mus owocowo-warzywny 100g Kubuś	przeciery i soki z zagęszczonych soków z: jabłek (44%), bananów (24%), marchwi (24%) i truskawek (8%), aromaty	-	-
87	Muffinki BIO 200g Muffinki Babuni Ania	bio mąka pszenna , bio tłuszcz kokosowy, bio masa jajeczna, bio cukier trzcinowy, sól	<i>gluten, jaja</i>	<i>mleko, sezam, orzechy, soję</i>
88	Musztarda stołowa delikatesowa 190g Kielecka	woda, ocet spirytusowy, gorczyca , cukier, sól, przyprawy, barwnik: kurkumina	<i>gorczycę</i>	-
89	Napój ryżowy BIO naturalny bez dodatku cukru i substancji zagęszczających 200-250ml, 1l	Woda, ryż* (14%), olej słonecznikowy*, sól morska	-	<i>gluten, soję, orzechy</i>
90	Ocet balsamiczny 250ml	ocet winny (wino, woda, zagęszczony moszcz gronowy, korol karmel E150d	<i>siarczyny</i>	-
91	Ogórki konserwowe 900g Dawton	Ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy (w tym gorczyca)	<i>gorczyca</i>	-
92	Orzeszki ziemne prażone, bez soli i tłuszczu 50g	orzeszki ziemne	<i>orzeszki ziemne</i>	<i>orzechy</i>
93	Otręby owsiane 0,5kg	otręby owsiane	<i>gluten</i>	<i>orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę, soję</i>

94	Pałeczka kukurydziane 60g	kaszka kukurydziana, sól	-	-
95	Paluszki bez dodatku cukru i soli 70g Ezerki	mąka pełnoziarnista orkiszowa 93%, drożdże, rzepakowy tłuszcz roślinny, woda, regulator kwasowości - soda oczyszczona, sproszkowana papryka 5%	<i>gluten</i>	<i>sezam, orzechy</i>
96	Paluszki z sezamem 70g Cymes	Mąka pszenna , nasiona sezamu (15%), cukier, olej roślinny rzepakowy, cukier wanilinowy, sól, substancje spulchniające: węglany amonu, węglany sodu, regulator kwasowości: wodorotlenek sodu	<i>gluten, sezam</i>	<i>mleko</i>
97	Paszтет warzywny 200g Sokołów	Warzywa: 32% (marchew, pietruszka, seler, cebula), kasza jaglana, woda, olej rzepakowy, orzechy laskowe, sos sojowy, sól, przyprawy naturalne	<i>orzechy, soję</i>	
98	Pieczywo chrupkie 30g Crispy Melvit	mąka pszenna razowa, mąka orkiszowa 14%, mąka pszenna , słonecznik 13%, sezam 13%, siemię lniane 13%, miód naturalny (wielokwiatowy), drożdże, masło , sól, otręby orkiszowe 2%, woda	<i>gluten, mleko, sezam</i>	<i>orzechy</i>
99	Pieczywo chrupkie bezglutenowe 100g Chaber	kaszka kukurydziana 85%, mąka ryżowa 10%, cukier, sól	-	-
100	Piramidki zbożowe pełnoziarniste kukurydziane 80g PopCrop	kukurydza 70%, ryż biały, ryż brązowy, sól himalajska	-	-
101	Plasterki jabłka naturalne i smakowe 18g Cripsy	jabłko	-	<i>mleko</i>
102	Płatki gryczane 400g Szczytno	100% płatki gryczane błyskawiczne	-	<i>orzechy, sezam, gluten</i>
103	Płatki jaglane 200g Kupiec	płatki jaglane	-	<i>gluten</i>
104	Płatki jęczmienne 500g Spomet	płatki jęczmienne	<i>gluten</i>	-
105	Płatki kukurydziane 450g Obst	kaszka kukurydziana 99%, sól, ekstrat słodowy z jęczmienia, regulator kwasowości: fosforany sodu	<i>gluten</i>	<i>orzeszki archaidowe, orzechy</i>

106	Płatki owsiane błyskawiczne 500g Spomet	płatki owsiane	<i>gluten</i>	-
107	Płatki ryżowe błyskawiczne 500g Melvit	płatki ryżowe	-	<i>gluten</i>
108	Płatki żytnie 400g Szczytno	płatki żytnie	<i>gluten</i>	-
109	Płatki żytnio- owsiane bez cukru 300g Milzu	mąka (mąka żytnia* 79%, mąka owsiana* 20%), sól morską	<i>gluten</i>	-
110	Powidła śliwkowe 300g	śliwki węgierki, cukier	-	-
110a	Powidła śliwkowe 25g Jagr	śliwki 70%, cukier, substancja konserwująca: sorbinian potasu.	-	-
111	Przecier pomidorowy 500g Kier	pomidory, sól	-	-
112	Pomidory krojone bez skórki puszka 400g, 2500g	pomidory 65%, sok pomidorowy 34,9%, regulator kwasowości (kwas cytrynowy)	-	-
113	Rodzynki 100g, 200g Bakalland	rodzynki, olej z nasion bawełny	-	<i>gluten, orzeszki ziemne, orzechy, sezam</i>
114	Ryż biały długoziarnisty 1kg Kros	ryż	-	<i>gluten, orzechy</i>
115	Ryż paraboliczny biały długoziarnisty 1kg, 5kg	ryż	-	<i>gluten, mleko, soję, orzechy, orzeszki ziemne, sezam</i>
116	Ryż brązowy opakowanie 4x100g	ryż brązowy 100%	-	<i>gluten</i>
117	Seler konserwowy 320g, 870g, 1400g Rolnik	seler , woda, ocet spirytusowy, cukier, sól	<i>seler</i>	-
118	Sezamki 22,5g Bio Croc Crac Bioveri	sezam 50%, syrop ryżowy, cukier trzcinowy	<i>sezam</i>	-
119	Snacki popcornowe 35g Pop N'Chrup Snacki Sante zielona cebulka	grys kukurydziany, ziarno kukurydzy 16,9%, olej słonecznikowy, permeat serwatki (mleko), naturalne aromaty (mleko), cebula w proszku, cukier, laktoza w proszku (mleko), sól, czosnek w proszku, ser w proszku (mleko), olej rzepakowy, barwnik: ekstrakt z papryki	<i>mleko</i>	-

120	Sok owocowy 100% 200 ml jabłkowy Gomar Pińczów	sok jabłkowy z soku zagęszczonego 100%	-	-
121	Sok owocowo - warzywny 200ml Gomar Pińczów	sok jabłkowy z soku zagęszczonego 69%, przeciery z marchwi 26% i bananów 5%, aromat	-	-
122	Sok owocowy 100% 300ml Tymbark	sok jabłkowy 100% z zagęszczonego soku, witamina C	-	-
123	Sok owocowy 100% 1l Wosana	woda, zagęszczony sok jabłkowy, naturalny aromat jabłkowy	-	-
124	Sok owocowy 100% 3l Jabłko Siedleckie	100 % soku z jabłek tłoczonego na zimno (w opcji smakowej z dodatkiem innych soków do 40%)	-	-
125	Sok owocowy 100% 5l Jabłko Lubsad	jabłka, przeciwutleniacz: kwas L-askorbinowy	-	-
126	Sok owocowy przecierowy po 6 miesiącu życia 300ml BoboFrut	sok jabłkowy (50%), banany (22,8%), woda, sok wiśniowy (7,2%), sok z aronii (5%), sok cytrynowy, witamina C	-	-
127	Sok owocowy przecierowy 100% 300ml Kubuś	sok jabłkowy 65% z zagęszczonego soku i przecier z marchwi 35%, witamina C	-	-
128	Sól jodowana 1kg	NaCl - chlorek sodowy, KJO3 39+- 13 mg/kg, substancja przeciwzbrylająca E536 max 10 mg/kg	-	-
129	Szczaw konserwowy 300g Rolnik	szczaw, sól	-	-
130	Talarki gryczane 55g BIOminki	kasza gryczana* (97%), łuska gryki* (2%), sól (*certyfikowany składnik ekologiczny)	-	gluten
131	Wafelki ryżowe owocowe po 7 miesiącu życia 30g Hipp	ryż 83%, zagęszczony sok jabłkowy 17%	-	sezam, soję
132	Wafle ryżowe naturalne 15g Sante	ryż brązowy	-	gluten
133	Wafle ryżowe naturalne 120g Kupiec	ryż brązowy	-	sezam

134	Wafle kukurydziane 35g solone Good Food	Pełnoziarnista kukurydza 51%, grys kukurydziany, sól morska 0,75%	-	sezam, soję
135	Wafle ryżowe z polewą malinową 24g Sante	ryż 68% (brązowy, biały), polewa malinowa 32%, nieutwardzone tłuszcze roślinne (palmowy, shea) w zmiennych proporcjach, cukier, substancje słodzące: maltitole, serwatka w proszku (z mleka), malina liofilizowana 1,25%, emulgator: lecytyny (z soi), sól, aromaty.	mleko, soję	gluten
136	Wafle tortowe mini 100g, 130g Witold	mąka pszenna , olej roślinny (rzepakowy), sól, emulgator: lecytyny, żółtko jaja w proszku, substancje spulchniające: węglany sodu, węglany amonu	gluten, jaja	orzeszki archaidowe, orzechy, soję
137	Wiórki kokosowe 150g	wiórki kokosowe	-	gluten, orzeszki ziemne, orzechy, soję, sezam, gorczycę
138	Wiórki kokosowe 100% BIO z naturalnych składników 200g Bio Planet	wiórki kokosowe* 100% (*certyfikowany składnik ekologiczny)	-	gluten, orzeszki ziemne i inne orzechy, sezam, soję, mleko
139	Żurek w butelce 0,5l	woda, mąka żytnia , czosnek	gluten	-
140	Barszcz biały w butelce 0,5l	woda, mąka żytnia , czosnek, sól	gluten	-
141	Majeranek 10g, 500g	majeranek	-	Gorczycę, soję, gluten, mleko, jaja, seler
142	Bazylia suszona 10g	bazylia	-	gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę
143	Cebula suszona granulowana 15g	cebula	dwutlenek siarki	gluten, soję, selera, gorczycę, mleko, jaja
144	Rozmaryn suszony 15g	rozmaryn	-	gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę
145	Cukier waniliowy 20g Amylon	bio cukier trzcinowy, bio wanilia mielona (1,5%)	-	-
146	Cukier waniliowy 32g Cykoria	Cukier, aromat (etylowanilina)		mleko, jaja, gluten

147	Cynamon suszony 20g	cynamon	-	<i>gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę</i>
148	Imbir mielony 15g-20g	imbir	-	<i>gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę</i>
149	Cząber suszony 10g	cząber	-	<i>gluten, soję, selera, sezam, gorczycę, mleko, jaja</i>
150	Czosnek granulowany 20g	czosnek	-	<i>gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, sezam, gorczycę, jaja, mleko</i>
151	Gałka muskatołowa mielona 15g	gałka muskatołowa	-	<i>gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę</i>
152	Kminek mielony 20g	kminek	-	<i>gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę</i>
153	Kolendra mielona 15g	kolendra	-	<i>gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę</i>
154	Kurkuma 10g	kurkuma	-	-
155	Liść laurowy 6-8g	liść laurowy	-	<i>gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę</i>
156	Lubczyk suszony 10g, 30g	lubczyk	-	<i>gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę, mleko, jaja</i>
157	Oregano suszone 10g	oregano	-	<i>gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę</i>
158	Papryka mielona ostra 20g	papryka	-	<i>gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę</i>
159	Papryka mielona słodka 20g	papryka	-	<i>gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę</i>
160	Pieprz czarny mielony 20g	pieprz	-	<i>gluten, soję, selera, mleko, sezam, gorczycę, związki siarki</i>

161	Ziele angielskie 15g	ziele angielskie	-	<i>gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę</i>
162	Pieprz ziółowy 20g	majeranek, cząber, kolendra, gorczyca , kminek, papryka, pieprz czarny, bazyliia, liść laurowy	<i>gorczycę</i>	<i>gluten, soję, selera, sezam, mleko, jaja</i>
163	Zioła prowansalskie 10g	rozmaryn, tymianek, majeranek, oregano, bazyliia, cząber, szalwia, mięta	-	<i>gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę</i>
164	Tymianek suszony 10g	tymianek	-	<i>gluten, soję, selera, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, gorczycę</i>
165	Olej lniany tłoczony na zimno 250ml	Olej lniany	-	-
166	Oliwa z oliwek extra virgin 250ml	Oliwa z oliwek	-	-
167	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia II Bielmar	100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno	-	-
168	Biszkopty bezglutenowe bez cukru 85g Bezgluten	Jaja, skrobia kukurydziana, substancja słodząca: maltitol; skrobia ziemniaczana, błonnik bambusowy, woda, emulgatory: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu; substancja zagęszczająca: guma guar.	<i>Jaja, soję</i>	<i>mleko, orzechy, orzeszki ziemne, sezam</i>
169	Bułki bezglutenowe wieloziarniste bez dodatku cukru 180g Bezgluten	woda, skrobie (kukurydziana, ryżowa), mąki (ryżowa, jaglana), olej rzepakowy, ziarna 5,4% (słonecznika, siemienia lnianego, czarnuszki), pasta daktylowa, substancje zagęszczające: guma ksantanowa, guma guar, hydroksypropylometyloceluloza; drożdże, sól, błonnik z babki jajowatej, ekstrakt jabłkowy	-	<i>jaja, mleko, orzechy, soję, seler</i>
170	Dżem 25g Jagr truskawkowy	truskawki 40%, cukier, woda, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja zagęszczająca: guma guar, substancja konserwująca: sorbinian potasu, aromat	-	-
171	Kaszka bezmleczna owsianka z ryżem 170g dla niemowląt po 6 miesiącu życia Porcja Zbóż Bobo Vita	zmielone zboże pełnoziarniste (owies) 51 %, mąka ryżowa 48,95 %, przeciwutleniacz (kwas askorbinowy), tiamina	-	<i>gluten</i>
172	Płatki gryczane z żurawiną i jabłkiem bez konserwantów	płatki gryczane 74%, żurawina suszona 24%, jabłko liofilizowane 2%	-	<i>gluten</i>

	250g Eski Sun Fit			
173	Przekąska owocowa bez dodatku cukru, konserwantów jabłkowo-jeżynowa 16g Porcja Dobra Be Now	jabłka (69,5%), jeżyny (30%), cytryna (0,5%)	-	-
174	Salatini Chips fromage 25g	płatki ziemniaczane 58% (ziemniaki 99%, emulgator: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, stabilizator: difosforany, przeciwutleniacze: kwas cytrynowy, estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego), mąki 30% (owsiana, kukurydziana, ryżowa, pszenna), oleje palmowe, maltodekstryna, sól, cebula w proszku 0,7%, ser w proszku 0,35%, (z mleka), chlorek potasu, olej roślinny (kokosowy, rzepakowy), pietruszka suszona, stabilizatory: fosforany sodu, węglany sodu, węglan wapnia, emulgator: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych.	<i>mleko, gluten</i>	-

ZAŁĄCZNIK 2

Przetwory mięsne

LP.	Nazwa artykułu	Składniki	Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji	
			zawiera	może zawierać w śladowych ilościach
1	Boczek wędzony parzony ZPM Nowakowski	boczek wieprzowy b/k (92%), woda, izolat białka sojowego , białko zwierzęce, stabilizatory E451, E407, przeciwutleniacz E316, wzmacniacz smaku E621, E631, E635, glukoza, sól, cukier gronowy, aromat, maltodekstryna, drożdże, substancja konserwująca E250, ekstrakty przypraw	soję	-
2	Filet z kurczaka wędzony parzony ZPM Nowakowski (<i>Filecik książęcy, Połudwica z kurczaka</i>)	filet z kurczaka (95%), woda, sól, błonnik pszenny (produkt bezglutenowy), białko sojowe	soję, pszenicę	-
3	Kiełbasa biała średniorozdrobniona ZPM Nowakowski (<i>Kiełbasa biała surowa</i>)	mięso wieprzowe (77%), woda, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy, glukoza, cukier, aromat, substancja konserwująca E250	-	-
4	Kiełbasa cienka średniorozdrobniona parzona pieczona ZPM Nowakowski (<i>Kiełbasa Swojska</i>)	mięso wieprzowe (95%), tłuszcz wieprzowy, woda, sól, pieprz czarny, cukry (glukoza krystaliczna, sacharoza), hydrolizat białka sojowego , bezwodny kwas octowy	soję	-
5	Kiełbasa cienka średniorozdrobniona wędzona parzona ZPM Nowakowski (<i>Kiełbasa ze wsi</i>)	mięso wieprzowe, cukier, przyprawy, glukoza, sól spożywcza niejodowana, mięso wołowe, przeciwutleniacz askorbinian sodu, aromat, ekstrakty przypraw, czosnek, ocet, substancja konserwująca azotyn sodu	-	-
6	Parówki drobiowe parzone w osłonce niejadalnej ZPM Nowakowski (<i>Parówki drobiowe ekstra</i>)	mięso drobiowe (95%), woda, sól, maltodekstryna, dekstroza, przeciwutleniacz askorbinian sodu, błonnik pszenny , aromaty, olej roślinny	pszenicę	-

7	Parówki drobiowo-cielęce wędzone parzone w osłonce niejadalnej ZPM Nowakowski (<i>Parówki Bobaski</i>)	mięso drobiowe (84%), woda, mięso cielęce (4%), sól, maltodekstryna, dekstroza, przeciwutleniacz izoskorbinian sodu, błonnik pszenny , aromaty, olej roślinny, substancja konserwująca azotyn sodu	<i>pszenicę</i>	-
8	Parówki wieprzowe wędzone parzone w osłonce niejadalnej ZPM Nowakowski	mięso wieprzowe (93%), woda, skrobia, glukoza, sól, przyprawy, maltodekstryna, dektronza, przeciwutleniacz askorbinian sodu, białko sojowe	<i>soję</i>	-
9	Pasztet drobiowy podrobowy pieczony ZPM Nowakowski	mięso drobiowe (76%), skóry drobiowe, wątroba drobiowa, kasza manna , skrobia ziemniaczana, proszek jajowy , sól, przyprawy (w tym seler , soja), ekstrakt selera , białko sojowe , hydrolizat białka sojowego , olej rzepakowy, przeciwutleniacz askorbinian sodu, wzmacniacz smaku E621, regulator kwasowości octany sodu, substancja konserwująca E202, E214	<i>gluten, jaja, selera, soję</i>	-
10	Pasztet drobiowy z indykiem Indykpol (<i>Pasztet samo dobro z indykiem</i>)	Mięso z indyka, wątroba z indyka, serca z indyka, tłuszcz z indyka, bułka tarta (mąka pszenna , drożdże, sól, woda), kasza manna (z pszenicy), przyprawy, zioła, sól, glukoza.	<i>gluten</i>	<i>Jaja, mleko, seler, gorczycę, soję</i>
11	Szynka wieprzowa pieczona ZPM Nowakowski (<i>Szynka domowa z pieca</i>)	szynka wieprzowa b/k (97%), sól, stabilizator: cytrynian sodu, maltodekstryna, cukier, białko wieprzowe, aromat, ekstrakty przypraw, aromat	-	-
12	Szynka wieprzowa wędzona parzona ZPM Nowakowski (<i>Szynka ze wsi</i>)	szynka wieprzowa b/k (99%), maltodekstryna, cukier, sól, białko wołowe, aromat, substancja konserwująca: azotyn sodu, syrop cukrowy, ekstrakty ziół	-	-

ZAŁĄCZNIK 3

Mrożonki

LP.	Nazwa artykułu	Składniki	Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji	
			zawiera	może zawierać w śladowych ilościach
1	Brokuł mrożony	brokuł	-	-
2	Brukselka mrożona	brukselka	-	-
3	Bukiet warzyw mrożony	kalafior, brokuł, marchew	-	-
4	Cukinia kostka mrożona	cukinia	-	gluten, jaja, mleko, selera
5	Dynia kostka mrożona	dynia	-	-
6	Fasolka szparagowa zielona/żółta mrożona	fasolka szparagowa zielona/żółta	-	-
7	Groszek zielony mrożony	groszek zielony	-	-
8	Jagoda mrożona	jagoda	-	-
9	Kalafior mrożony	kalafior	-	-
10	Malina mrożona	malina	-	-
11	Kluski śląskie mrożone Amigos	woda, płatki ziemniaczane (23%), skrobia ziemniaczana (18%), sól	-	-
12	Kluski śląskie mrożone Jawo	ziemniaki 67%, skrobia ziemniaczana, pasteryzowane jaja płynne, płatki ziemniaczane 3%, woda, skrobia modyfikowana	jaja	soję, mleko, gorczycę
12a	Kluski śląskie mrożone Bell Gusto	Ziemniaki gotowane 55%, skrobia ziemniaczana, sól, olej rzepakowy	-	-

13	Marchew kostka mrożona	marchew	-	-
14	Marchew mini mrożona	marchew	-	-
15	Mieszanka kompotowa mrożona, co najmniej 4-składnikowa z czarną porzeczką, bez jabłka	czarna porzeczka, truskawka, śliwka, wiśnia, aronia	-	-
16	Mieszanka meksykańska mrożona (min. 7 składnikowa)	marchew, fasola szparagowa, kukurydza, groch zielony, papryka, fasola czerwona blanszowana, cebula	-	-
17	Mieszanka warzywna mrożona 4-składnikowa	marchew, pietruszka, seler , por	<i>selera</i>	-
18	Porzeczka czarna mrożona	porzeczka czarna	-	-
19	Szpinak mrożony	szpinak	-	-
20	Truskawka mrożona	truskawka	-	-
21	Wiśnia mrożona bezpestkowa	wiśnia	-	-

ZAŁĄCZNIK 4

Nabiał

LP	Nazwa artykułu	Składniki	Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji	
			zawiera	może zawierać w śladowych ilościach
1	Jogurt owocowy bez mleka w proszku truskawkowy 100g Piątnica	mleko pasteryzowane, cukier, truskawki 6 %, naturalny aromat, koncentrat z marchwi i soku z buraka czerwonego, zagęszczony sok cytrynowy, żywe kultury bakterii jogurtowych (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus)	mleko	-
2	Jogurt naturalny bez laktozy 180g	Mleko, białka mleka , żywe kultury bakterii	mleko	-
3	Jogurt do picia bananowy 100ml Danonki	mleko 80,5%, cukier, woda, banany (3,6% - puree), mleko zagęszczone odtłuszczone, wapń, wit. D, skrobia kukurydziana, aromaty naturalne, koncentrat soku cytrynowego, żywe kultury bakterii jogurtu	mleko	-
4	Jogurt kremowy truskawkowy 125g MiaMu Mlekovita	mleko, śmietanka , truskawki 15,5%, cukier, mleko w proszku, skrobia kukurydziana, koncentrat z marchwi, aromat, kultury bakterii jogurtowych	mleko	-
5	Jogurt kremowy truskawkowy 125g Piątuś Piątnica	mleko pasteryzowane, wsad truskawkowy (przecier z truskawek 12% w jogurcie, cukier, błonnik cytrusowy, zagęszczony sok z cytryny), żywe kultury bakterii jogurtowych: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus	mleko	-
6	Jogurt naturalny 150g, 400g, 1kg, 11kg	mleko pasteryzowane, kultury bakterii jogurtowych Lacidophilus, Bifidobacterium	mleko	-
7	Jogurt naturalny zawierający bakterie probiotyczne 150g Bakoma	mleko , odtłuszczone mleko w proszku, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz L. acidophilus i Bifidobacterium lactis	mleko	-

8	Jogurt wiśniowy 150g Joguś Krasnystaw	mleko , cukier, wiśnie 6,7%, skrobia modyfikowana, kukurydziana, koncentrat soku buraka czerwonego, substancje zagęszczające: pektyny, barwniki: antocyjany, karminy, aromaty, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych	<i>mleko</i>	-
9	Jogurt pitny jeżyna-malina bez laktozy 250ml Łaciaty Mlekoop	mleko , wsad owocowy jeżyna-malina (cukier, sok, jeżyna 1,5% - w jogurcie, sok malinowy 1,5% - w jogurcie, skrobia kukurydziana, fruktoza, koncentrat z marchwi, aronii i winogron, aromat), żywe kultury bakterii jogurtowych	<i>mleko</i>	-
10	Jogurt grecki z truskawkami 150g Piątnica	mleko pasteryzowane, wsad truskawkowy (truskawki 8% w jogurcie, cukier, zagęszczony sok z cytryny, substancje zagęszczające: pektyny, mączka chleba świętojańskiego; aromaty naturalne), żywe kultury bakterii jogurtowych: Streptococcus thremophilus, Lactobacillus bulgaricus	<i>mleko</i>	-
11	Jogurt grecki bananowy 125g Piątuś Piątnica	mleko pasteryzowane, wsad bananowy (przecier z bananów 15% w jogurcie, cukier, błonnik cytrusowy, zagęszczony sok z cytryny), żywe kultury bakterii jogurtowych: Streptococcus thremophilus, Lactobacillus bulgaricus	<i>mleko</i>	-
12	Jogurt z kawałkami owoców bez dodatku cukru 150g Jogobella	Jogurt , truskawki 15%, inulina, koncentrat soku z buraków czerwonych, aromaty	<i>mleko</i>	-
13	Jogurt pitny żurawinowy 330ml Milko Mlekoop	mleko , cukier, żurawina 4,0%, koncentrat z marchwi i soku z marchwi, aromat, żywe kultury bakterii jogurtowych	<i>mleko</i>	-
14	Jogurt z jagodami 140g Bakoma Premium Gold	mleko , jagody 7%, cukier, śmietanka , aronia, barwnik: antocyjany; naturalny aromat jagodowy, żywe kultury bakterii jogurtowych, Lactobacillus acidophilus i Bifodobacterium laciis	<i>mleko</i>	-

15	Jogurt z owocami i ziarnem zbóż 140g 7 zbóż Bakoma	mleko , cukier, błonnik z cykorii, ziarna zbóż 2%: pszenica, jęczmień, żyto, owies , ryż, gryka, proso, otręby pszenne , jabłka 0,4%, gruszki 0,4%, substancje zagęszczające: skrobia modyfikowana kukurydziana, pektyny, aromaty, żywe kultury bakterii jogurtowych, Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium lactis	<i>mleko, gluten</i>	<i>orzechy</i>
16	Masło bez laktozy z naturalnych składników minimalna zawartość tłuszczu 82%	śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii fermentacji mlekowej	<i>mleko</i>	-
17	Kaszka manna na mleku śmietankowa 130g Zott Smakija	mleko 69%, śmietanka 17%, kasza manna 7% z pszenicy , cukier	<i>gluten, mleko</i>	-
18	Kefir 250g, 400g, 1l	mleko , żywe kultury bakterii mlekowych oraz Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium lactis	<i>mleko</i>	-
19	Koktajl mleczny malinowy 200g Jogobella Zott	mleko , owoce 15% (sok malinowy z koncentratu 10%, maliny 5%), cukier, skrobia modyfikowana, barwnik: karminy, aromat, żywe kultury bakterii	<i>mleko</i>	-
20	Masło extra 82% tłuszczu 200g	masło	<i>mleko</i>	-
21	Mleko smakowe waniliowe 200ml Wypasione Mlekovita	mleko , cukier, naturalny aromat waniliowy, barwnik: karoteny	<i>mleko</i>	-
22	Mleko spożywcze 1,5%-2% 0,9-1l, 5l	mleko	<i>mleko</i>	-
23	Napój mleczny 100ml Actimel Danone	mleko częściowo odtłuszczone, mleko odtłuszczone rekonstruowane, syrop cukrowy lub cukier, glukoza, koncentrat składników mineralnych mleka, bakterie: jogurtowe, Lactobacillus casei danone (CNCM) I-1518):min. 108 jtk/g produktu, wit. B6 i D	<i>mleko</i>	-
24	Napój mleczny waniliowy 230g Shake Bakuś	mleko 92%, cukier, odtłuszczone mleko w proszku, substancje zagęszczające: karboksylometyloceluloza, guma ksantanowa, regulator kwasowości: fosforany sodu, naturalny aromat, witaminy: D, B6, B12	<i>mleko</i>	-

25	Paluszki serowe 84g Zott	mleko , sól, podpuszczka mikrobiologiczna, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	<i>mleko</i>	-
26	Ser żółty dojrzewający pełnotłusty Gouda	mleko pasteryzowane, sól, stabilizator - chlorek wapnia, substancja konserwująca podpuszczka barwnik - annato, kultury bakterii mlekowych	<i>mleko</i>	-
27	Ser mini tłusty 80g Babybel Kiri	mleko , sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej , podpuszczka mikrobiologiczna	<i>mleko</i>	-
28	Serek dla dzieci waniliowy 80g Bakuś Bakoma	twaróg odtłuszczony z mleka pasteryzowanego, cukier, woda, śmietanka pasteryzowana, skrobia modyfikowana wapń, (fosforany wapnia), naturalny aromat waniliowy, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy, cytryniany sodu, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, barwniki: karoteny, luteina, witamina B6, D, B12	<i>mleko</i>	-
29	Serek homogenizowany waniliowy 140g Danio	twaróg odtłuszczony z mleka , śmietanka, cukier, woda, skrobia modyfikowana, syrop glukozowo-fruktozowy, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami, żelatyna	<i>mleko</i>	-
30	Serek homogenizowany 90g Danonki	twarożek odtłuszczony z mleka , śmietanka z mleka , cukier, truskawki 6,15% - puree, banan 6,15%-puree, skrobia modyfikowana, białka mleka, wapń, koncentraty z czarnej marchwi i marchwi dyni, aromat naturalny, aromat naturalny waniliowy, witamina D	<i>mleko</i>	-
31	Serek homogenizowany brzoskwiński 150g OSM Radomsko	ser twarogowy , cukier, brzoskwinie- 3,6%, syrop glukozowo-fruktozowy, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancje zagęszczające: pektyny, E401, E415; aromat, barwnik: ekstrakt z papryki	<i>mleko</i>	-
32	Serek puszysty biszkoptowy 90g Bakuś Bakoma	twarożek odtłuszczony z mleka pasteryzowanego, śmietanka , wsad biszkoptowy (cukier, biszkopty 1%: mąka pszenna , cukier, jaja , skrobia, tłuszcz rzepakowy, sól, barwnik; kurkumina; skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: pektyny; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; aromat, wapń, witaminy: B6, D, B12), cukier, białka mleka , żelatyna wieprzowa	<i>mleko, gluten, jaja</i>	

33	Serek kanapkowy puszysty 150g Twój smak Piątnica	serek śmietankowy (mleko pasteryzowane i śmietana), sól, białka mleka	<i>mleko</i>	-
34	Serek homogenizowany waniliowy 150g OSM Piątnica	mleko , śmietanka , cukier, naturalny aromat waniliowy, kultury bakterii mlekowych.	<i>mleko</i>	-
35	Serek naturalny 150g Bieluch	mleko pasteryzowane, czyste kultury mleczarskie	<i>mleko</i>	-
36	Serek wiejski naturalny 200g Włoszczowa	mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, sól spożywcza, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka	<i>mleko</i>	-
37	Serek wiejski z jagodami 150g Piątnica	twaróg ziarnisty, śmietanka , wsad jagodowy (cukier, jagoda 8%, aromat naturalny, koncentrat soku z cytryny), sól	<i>mleko</i>	-
38	Śmietana 12% tłuszczu 200g, 400g, 1kg	śmietana 100% (z mleka), kultury bakterii fermentacji mlekowej	<i>mleko</i>	-
39	Śmietana 18% tłuszczu 200g, 400g, 1kg, 5kg	śmietanka pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, żelatyna wieprzowa, kultury bakterii mlekowych	<i>mleko</i>	-
40	Śmietana 30% tłuszczu 500ml, 5l	śmietanka kremowa pasteryzowana	<i>mleko</i>	-
41	Twaróg półtłusty w pergaminie/folii	mleko , żywe kultury bakterii kwasu mlekowego	<i>mleko</i>	-
42	Twaróg sernikowy homogenizowany 1kg Piątnica	serek śmietankowy, twaróg	<i>mleko</i>	-
43	Ser mozzarella tarty 150g	Mleko , sól, bakterie		

ZAŁĄCZNIK 5

Pieczywo
i ciasta

LP.	Nazwa artykułu	Składniki	Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji	
			zawiera	może zawierać w śladowych ilościach
1	Bułka cynamonowa min. 60g/szt <i>CYNAMONKA</i>	Mąka PSZENNA , mieszanka piekarska [mąka PSZENNA , ekstrakt z krokosza barwierskiego, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy], JAJA , cukier, drożdże, olej rzepakowy, woda, sól, cynamon mielony.	gluten, jaja	orzechy archaidowe, orzechy, mleko
2	Bułka drożdżowa typu parka min. 70g/szt	mąka pszenna , woda, mieszanka cukiernicza (mąka pszenna , cukier, sól, polepszacz, emulgator: E481, E471; środek do przetwarzania mąki E300; mąka pszenna), gluten pszenny , preparat aromatyzująco-barwiący (substancje aromatyczne, maltodekstryna, glukoza krystaliczna, barwnik: E160b), jaja , olej roślinny rzepakowy, drożdże, cukier	gluten, jaja	sezam, orzechy archaidowe, soję, mleko
3	Bułka graham 70g/szt	mąka pszenna (w tym graham 36,5%) woda, drożdże, sól, cukier, mieszanka piekarska (mąka pszenna , mąka słodowa jęczmienna , emulgator: E472e; środek do przetwarzania mąki: E300)	gluten	sezam, orzechy archaidowe, soję, jaja, mleko
4	Bułka wieloziarnista 70g/szt	mąka pszenna , woda, mieszanka ziarnista 15,7% (płatki żytnie , siemię lniane, łamane ziarno słonecznika, kasza jęczmienna , grys sojowy , płatki pszenne), drożdże, sól, cukier, prażona mąka słodowa jęczmienna , mieszanka do produkcji pieczywa mrożonego (mąka pszenna , mąka słodowa jęczmienna , emulgator E472e, środek do przetwarzania mąki E300), olej roślinny rzepakowy	gluten, soję	sezam, orzechy archaidowe, jaja, mleko
5	Bułka pszenna 50g/szt Bułka pszenna sucha 40g/szt	mąka pszenna , woda, drożdże, margaryna 80% tłuszczu (olej rzepakowy i tłuszcz palmowy, woda, emulgatory (mono- diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny ze słonecznika, sól, substancja konserwująca: sorbinian potasu, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat, barwnik naturalny: annato), mieszanka piekarska (mąka z pszenna , mąka słodowa jęczmienna , emulgator: E472e, środek do przetwarzania mąki: E300), sól, cukier	gluten	soję, sezam, orzechy archaidowe, jaja, mleko

6	Bułka z dynią min. 70g/szt	mąka pszenna , woda, pestki dyni łuskanej 14%, drożdże, komponent piekarniczy na bazie kwasu piekarniczego (zakwas piekarniczy pszenny w proszku, drożdże, przeciwutleniacz, kwas askorbinowy), sól, olej roślinny rzepakowy	<i>gluten</i>	<i>sezam, orzechy arachidowe, soję, jaja, mleko</i>
7	Bułka tarta 500g	pieczywo pszenne zwykłe: mąka pszenna , mąka żytnia , woda, drożdże, sól; pieczywo pszenne wyborowe: mąka pszenna , woda, cukier, drożdże, sól, margaryna (80% tłuszczu), (olej roślinny rzepakowy i tłuszcz roślinny palmowy, woda, emulgatory: E471, lecytyny ze słonecznika, sól, substancja konserwująca: E202; regulator kwasowości: E330, aromat, barwnik: E160b), mieszanka piekarnicza (mąka pszenna , emulgator: E472e; środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy	<i>gluten</i>	<i>soję, sezam, orzechy ziemne, mleko, jaja</i>
8	Bułka wrocławska krojona 400g/szt	mąka pszenna 77,1%, woda, drożdże, sól	<i>gluten</i>	<i>soję, sezam</i>
9	Chąłka drożdżowa 350g/szt	Mąka PSZENNA, JAJA , cukier, drożdże, olej roślinny rzepakowy, woda, sól.	<i>gluten, jaja</i>	<i>sezam, orzechy archaidowe, soję, mleko</i>
10	Chleb pszenno- żytni 600g/szt	mąka pszenna 55,5%, woda, mąka żytnia 18,5%, drożdże, sól	<i>gluten</i>	<i>soję, sezam, orzechy archaidowe, jaja, mleko</i>
11	Chleb pszenno- żytni graham 500g/szt	mąka pszenna (w tym graham 19,4%), woda, mąka żytnia 16,3%, drożdże, sól	<i>gluten</i>	<i>soję, sezam, jaja</i>
12	Chleb pszenno- żytni razowy słonecznikowy 500g/szt	mąka żytnia razowa 48,3%, woda, mąka pszenna 21%, słonecznik 7%, drożdże, sól	<i>gluten</i>	<i>soję, sezam, orzechy archaidowe, jaja, mleko</i>

13	Chleb pszenno-żytni trzy ziarna 450g/szt	mąka pszenna 41,4%, woda, posypka dekoracyjna (płatki żytnie , siemię lniane, słonecznik, kasza jęczmienna , gryś sojowy , płatki pszenne), mąka żytnia 15,5%, słonecznik 3,1%, siemię lniane 1,5%, ekstrakt siodu jęczmiennego , sól, płynny zakwas naturalny (woda, mąka fermentowana żytnia , sól), płatki owsiane 0,5%, mąka siodowa jęczmienna	<i>gluten, soję</i>	<i>sezam</i>
14	Chleb pszenno-żytni razowy pełnoziarnisty 500g/szt	mąka żytnia 48,3%, woda, mąka pszenna 21%, siemię lniane 7,3%, nasiona słonecznika 2%, nasiona sezamu 2%, drożdże, proso 1,8%, sól	<i>gluten, sezam</i>	<i>soję, jaja, orzechy archaidowe i mleko</i>
15	Groszek ptysiowy	JAJA , mąka PSZENNA , olej roślinny rzepakowy, sól	<i>jaja, gluten</i>	<i>soję, sezam, orzeszki archaidowe, mleko</i>
16	Chleb pszenno-żytni pestkami dyni 500g/szt	mąka pszenna (54,7%), woda, mąka żytnia (18,2%), pestki dyni (3,0%), drożdże, sól	<i>gluten</i>	<i>soję, sezam, orzeszki archaidowe, mleko, jaja</i>
17	Rogal maślany min. 100g/szt	Mąka PSZENNA , mieszanka piekarska [mąka PSZENNA , ekstrakt z krokosza barwierskiego, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy], cukier, JAJA , drożdże, olej rzepakowy, woda, masło , sól	<i>gluten, jaja, mleko</i>	<i>sezam, orzechy archaidowe, soję</i>
18	Rogaliki drożdżowe nadziewane 40g/szt	Mąka PSZENNA , jabłko prażone kostka 22 % [jabłko (90%), cukier, skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy], cukier, JAJA , drożdże, olej roślinny rzepakowy, woda, masło (z MLEKA), sól.	<i>gluten, jaja, mleko</i>	<i>sezam, orzechy archaidowe, soję</i>

19	Pączek z marmoladą min.70g/szt	Mąka PSZENNA , marmolada wieloowocowa [przecier jabłkowy, cukier, przecier aroniowy, przecier wiśniowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, skrobia modyfikowana, aromat wieloowocowy], olej roślinny rzepakowy, JAJA , frytura palmowa, woda, drożdże, cukier, cukier dekoracyjny [glukoza, skrobia PSZENNA , tłuszcz palmowy, olej rzepakowy, aromat], GLUTEN PSZENNY , sól.	<i>gluten, jaja</i>	<i>soję, sezam, orzechy archaidowe, mleko</i>
20	Bułka drożdżowa z jagodami 30-40g/szt	Mąka PSZENNA , jagoda (20%), cukier, JAJA , drożdże, olej roślinny rzepakowy, woda, masło (z MLEKA), sól.	<i>gluten, mleko, jaja</i>	<i>soję, sezam, orzeszki arachidowe, migdały</i>
21	Bułka drożdżowa z serem min. 30-40g/szt	Mąka PSZENNA , nadzienie twarogowe [twaróg (z mleka) (43%), woda, cukier, skrobia, modyfikowana, odtłuszczone MLEKO w proszku, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, proszek jajeczny , barwnik: beta karoten, aromat: waniliowo-cytrynowy], cukier, JAJA , drożdże piekarskie, olej roślinny rzepakowy, woda, masło (z MLEKA), sól.	<i>gluten, jaja, mleko</i>	<i>sezam, soję, orzechy arachidowe, jaja</i>

22	Bułka drożdżowa z marmoladą min. 30-40g/szt	Mąka PSZENNA , marmolada wieloowocowa (22%) [przecier jabłkowy, cukier, przecier aroniowy, przecier wiśniowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, skrobia modyfikowana, aromat wieloowocowy], cukier, JAJA , drożdże, olej roślinny rzepakowy, woda, masło (z MLEKA), sól.	<i>gluten, jaja, mleko</i>	<i>sezam, soję, orzeszki arachidowe</i>
23	Pączek mini w pudrze 20g/szt	Mąka PSZENNA , olej roślinny rzepakowy, frytura palmowa, JAJA , woda, cukier, drożdże, GLUTEN PSZENNY , sól.	<i>Gluten, jaja</i>	<i>sezam, soję, orzeszki arachidowe</i>
24	Bułka drożdżowa z nadzieniem jabłkowym 30-40g/szt	Mąka PSZENNA , jabłko prażone kostka (22%) [jabłka 90%, cukier, skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy], cukier, JAJA , drożdże, olej roślinny rzepakowy, woda, masło (z MLEKA), sól.	<i>Gluten, jaja, mleko</i>	<i>sezam, soję, orzeszki arachidowe</i>

ZAŁĄCZNIK 6

Ryby i przetwory rybne

LP.	Nazwa artykułu	Składniki	Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji	
			zawiera	może zawierać w śladowych ilościach
1	Filet rybny mintaj mrożony bez skóry typu SHP (filety grube, mięsiste ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii, glazura techniczna 5-7%)	mintaj	ryby	-
2	Filet rybny miruna mrożony bez skóry typu SHP 340g +, 225g-340g (filety grube, mięsiste ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii, glazura techniczna 5-7%)	miruna	ryby	-
3	Filety rybne w chrupiącej panierce - porcja ok. 100g (filet z mintaja min. 67%, zaw. soli nie więcej niż 0,75g/100g produktu), typu Frosta lub równoważne, opakowanie 6kg	filety z ryb białych (67%), mąka (pszenna , kukurydziana), oleje roślinne (rzepakowy, palmowy), woda, skrobia (ziemniaczana, pszenna), sól, dekstroza, drożdże, emulgator: E472e; mąka (z gorczycy), mleko w proszku, substancje spulchniające: E450i, E500ii; substancja zagęszczająca: E415; regulator kwasowości: E300.	ryby, gluten, mleko, gorczycę	skorupiaków, jaja, soję, seler, mięczaki
4	Paluszki z fileta z mintaja/morszczuka	filety z ryb białych (mintaj/morszczuk 65%), panierka sypka (mąka pszenna , sól, papryka mielona, kurkuma, drożdże), olej słonecznikowy, woda, mąka pszenna , skrobia ziemniaczana, sól	ryby, gluten	skorupiaki, jaja, soję, seler, gorczycę, mięczaki

ZAŁACZNIK 7

Warzywa i owoce

LP.	Nazwa artykułu	Składniki	Produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji	
			<i>zawiera</i>	<i>może zawierać w śladowych ilościach</i>
1	Ciecierzycza	ciecierzyca	-	<i>orzechy, sezam</i>
2	Fasola Jaś	fasola Jaś	-	-
3	Groch łupany połówki	groch	-	-
4	Kapusta kiszona biała	kapusta biała, sól, substancja konserwująca sorbinian potasu	-	-
5	Migdały w płatkach	migdały	<i>migdały</i>	<i>orzechy, gluten, sezam</i>
6	Morele suszone	morele suszone bez pestek	-	<i>orzechy, sezam</i>
7	Ogórki kiszone	ogórki, woda, sól, przyprawy, sorbinian potasu	-	-
8	Rodzynki Stefik	rodzynki, olej roślinny 0,5%	-	<i>gluten, orzechy, sezam</i>
9	Sezam ziarna	sezam	<i>sezam</i>	<i>orzeszki ziemne, orzechy, gluten, soję, mleko, gorczycę</i>
10	Słonecznik łuskany Matex	słonecznik	-	<i>gluten, orzechy, sezam</i>
11	Śliwki suszone Stefik	śliwki suszone bez pestek, substancja konserwująca: sorbinian potasu	-	-
12	Żurawina suszona Matex	żurawina, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy	-	<i>gluten, orzechy, sezam</i>

