

Opis zákazky

Minimálne požadované zloženie jedál:

- a) Polievka – teplá, k vhodnému typu polievok 2 ks chleba v cene polievky (polievka nie je súčasťou hlavného jedla).
- b) Hlavné jedlo:
 - jedlo s prílohou - napr. pečené stehno s ryžou, mäso+omáčka s knedľou, špenát+vajíčko so zemiakmi, zeleninové soté s ryžou, hlivový perkelt s kolienkami, segedínsky guláš s knedľou,
 - jedlo bez prílohy – napr. granatír (+uhorka), slivkové gule, bryndzové pirohy (so slaninou a smotanou), pečené buchty lekvárové, zapékané tvarohové palacinky, pizza, francúzske zemiaky (+uhorka).

Druhy hlavných jedál pre účely tejto zmluvy sú:

- a) mäsové hlavné jedlá (rôzne druhy mäsa – kuracie, bravčové, hovädzie, ryby - v minimálnej gramáži uvedenej nižšie) podávané obvykle s prílohou, napr. rezeň s ryžou, ryba s hranolkami, hovädzia roštenka so zemiakmi, sviečková na smotane s knedľou, pečená krkovička s varenými zemiakmi a pod.,
- b) nemäsové hlavné jedlá (vegetariánske, vegánske, múčne/sladké, zeleninové), podávané:
 - s prílohou: grilovaná zelenina s hranolkami, luskový prívarok (+vajce) so zemiakmi, špenát (+vajce) so zemiakmi, vyprážaný karfiol (+ tatárska omáčka) so zemiakmi,
 - bez prílohy: napr. parené buchty, bryndzové pirohy (so slaninou a smotanou), špagety (+ omáčka+syr), ryžový nákyp a pod.Prílohami k jedlu (ak to typ hlavného jedla obvykle vyžaduje) sú: ryža, zemiaky na rôzne spôsoby, cestoviny, tarhoňa, knedľa, grilovaná/dusená zelenina, kuskus, ryžové rezance, atď.

Požadované minimálne gramáže/objemy v surovom stave:

- hovädzie mäso v surovom stave 120 g
- bravčové mäso v surovom stave 120 g
- kuracie mäso v surovom stave bez kosti 120 g
- ryby v surovom stave 120 g
- kuracie stehno v surovom stave s kosťou 220 g
- omáčka k jedlu 0,8 dcl
- šalát – čerstvá/sterilizovaná zelenina 120 g
- kompót 120 g
- múčne a sladké jedlá 350 g
- zeleninové jedlá 350 g
- vyprážaný syr 100 g
- vyprážané filé 120 g
- pizza 450 g
- prílohy od 150 do 200 g (v hotovom stave)
- polievka 330 ml (v hotovom stave)
- nápoj k jedlu 200 ml