**Zadanie 5 – Mrożonki**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nawa artykułu** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1.Pierogi z serem typu JawoSkładniki : mąka pszenna, ser twarogowy 25% - 40% ,(białko mleka), woda, cukier, kasza manna, olej, margaryna, sól, błonnik, smak waniliowy i inne) | Kg | 500 |  |  |
| 2. Fasola szparagowa zielona | Kg | 70 |  |  |
| 3. Kartacze typu Jawo 2,5 kgSkładniki : woda, mąka ziemniaczana, grys ziemniaczany, płatki ziemniaczane, farsz mięsny, mięso wieprzowe 8% - 20% tkanka łączna wieprzowa, mąka pszenna, tłuszcz wieprzowy, bułka tarta, białko sojowe, mięso wołowe 0,5 – 3%, susz cebulowy, błonnik pszenny, sól, cebula smażona, mieszanka warzywna (marchew, pasternak, cebula, pietruszka, por), bułka tarta, sól, mąka pszenna i inne | Kg | 350 |  |  |
| 4. Pierogi z mięsem typu JawoSkładniki: mąka pszenna, farsz mięsny( mięso wieprzowe 8% -20% ) tkanka łączna wieprzowa, mąka pszenna, tłuszcz wieprzowy , bułka tarta, mięso wołowe 0,5% - 3%, susz cebulowy, błonnik pszenny, sól, cebula smażona, mieszanka warzywna (marchew, pasternak, cebula, pietruszka, por, woda), bułka tarta, olej, sól i inne. | Kg | 150 |  |  |
| 5. Fasolka szparagowa żółta | Kg | 70 |  |  |
| 6. Paluszki rybne /nie mielone z fileta – typu North Capital | Kg | 150 |  |  |
| 7. Uszka z mięsem typu JawoSkładniki: mąka pszenna, farsz mięsny( mięso wieprzowe 8%-20%) , tkanka łączna wieprzowa, mąka pszenna, tłuszcz wieprzowy, bułka tarta, białko sojowe, mięso wołowe, błonnik pszenny, sól, cebula smażona, mieszanka warzywna (marchew, pasternak, cebula, pietruszka, por), woda, bułka tarta, cebula smażona, sól, olej, pieprz i inne. | Kg | 80 |  |  |
| 8. Kluski śląskie typu Jawo  | Kg | 60 |  |  |
| 9. Kostka panierowana z fileta morszczuka /nie mielona typu FrostaSkładniki: filety z ryby 50% do 65%, mąka pszenna, mąka ryżowa, mąka z gorczycy, woda, olej rzepakowy, skrobia kukurydziana, ziemniaczana, sól, drożdże, przyprawy, białko i inne. | kg | 650 |  |  |
| 10. Truskawka  | Kg | 300 |  |  |
| 11. Groszek zielony | Kg | 10 |  |  |
| 12. Kukurydza  | Kg | 10 |  |  |
| 13. Wiśnie  | Kg | 600 |  |  |
| 14. Porzeczka czarna  | Kg | 500 |  |  |
| 15. Malina  | Kg | 50 |  |  |
| 16. Kalafior | Kg | 50 |  |  |
| 17. Knedle ze śliwkami  | Kg | 70 |  |  |
| 18. Mieszanka warzywna – marchew, brokuł, kalafior | Kg | 150 |  |  |
| 19. Pyzy z mięsem Składniki: woda, mąka ziemniaczana, płatki ziemniaczane, grys ziemniaczany, farsz mięsny ( mięso wieprzowe 8% - 20% tkanka łączna wieprzowa, mąka pszenna, tłuszcz wieprzowy, bułka tarta, białko sojowe, mięso wołowe 0,5% - 3%, susz cebulowy, błonnik pszenny, sól, cebula smażona, , mieszanka warzywna ( marchew, pasternak, cebula, pietruszka, por), bułka tarta, sól, mąka pszenna i inne. | Kg | 150 |  |   |
| 20. Brokuł mrożony | Kg | 50 |  |  |
| 21. Nuggetsy, 80% mięsa z kurczaka | Kg | 70 |  |  |
| 22. Mieszanka warzywna 7 – mio składnikowa  | Kg | 15 |  |  |
| **Razem**  |