**PAŃSTWOWA UCZELNIA ZAWODOWA**

**im. Ignacego Mościckiego   
w CIECHANOWIE**

**ul. Gabriela Narutowicza 9, 06-400 Ciechanów  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**KAI.262.9.2019 Załącznik nr 1**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Wigilia dla 30 osób w dniu 19.12.2019 r.

* Opłatek - 30 szt.

**Zupa -** Barszcz czerwony z uszkami z kapusty , grzybami i pasztecikami 200ml/100 g.- 30 porcji.

**I. Danie główne (ciepłe).**

* Karp smażony odfiletowany 120 g – 20 porcji.
* Dorsz po parysku 100 g – 20 porcji.
* Pierogi z kapustą i grzybami polane masełkiem z cebulą 100 g – 20 porcji.
* Kapusta z grzybami 80 g – 20 porcji.
* Kapusta z grochem 80 g – 20 porcji.

**II. Zimne przekąsek.**

* Śledź po bałtycku 100 g – 20 porcji.
* Śledź w oleju 100 g – 20 porcji.

**III. Sałatki.**

* Sałatka jarzynowa 100 g – 20 porcji.
* Sałatka z ryżu , ananasa i kurczaka 80 g – 20 porcji.

**IV. Ciasto świąteczne.**

* Sernik 100 g – 15 porcji.
* Makowiec 100 g – 15 porcji
* Piernik 100 g – 15 porcji

**V. Napoje gorące:** Kawa , herbata ( cytryna , cukier) b/o.

**VI. Napoje zimne**

* Woda mineralna z cytryną i miętą – 5 l.
* Kompot z suszonych owoców – 5 l.