Definice polévek a hlavních jídel:

**Polévka A (hnědá, vývar)** polévky připravené z vývaru z kostí, čerstvé zeleniny a bylinek. Polévky obsahují zeleninovou nebo masitou složku, těstoviny, rýži nebo zavářku. Rotace polévky je možná po čtyřech týdnech. Podíl vložky nebo zavářky (tuhá složka) je min 25% na porci.

**Polévka B (zahuštěná, přesnídávková polévka)** polévky připravené na zeleninovém nebo masovém základu, zpravidla zahuštěné jíškou. Velký obsah vložky nebo zavářky

**Hlavní jídlo** pokrmy obsahující pečená, dušená, vařená, popřípadě jinak zpracovaná masa či uzeniny s přílohou a obsahující omáčku nebo šťávu, nebo pokrmy připravené z luštěnin a zapékané pokrmy. Pokrmy jsou připravovány výhradně z čerstvých surovin bez použití polotovarů, nebo jinak průmyslově zpracovaných pokrmů. U pokrmů bude k dispozici min. 1x v týdnu doplněk ve formě zeleninového nebo ovocného salátu, ovoce popřípadě jiný výrobek vlastní výroby jako domácí pečené výrobky, dezerty.

**Bezmasé nebo sladké pokrmy** – pokrmy, u kterých při zpracování nebyla použita masitá složka a to ani v pozměněné podobě. Jako náhrada je využito sójové maso, různé druhy upravené zeleniny, luštěnin, obilovin, popřípadě mohou být využity mléčné produkty, moučníky - buchty, palačinky, lívance, dukátové buchtičky s doplňky jako vanilkové krémy, hotové omáčky, šlehačka ve spreji aj. S možností doplnění sezonním ovocem, marmeládou a povidly, mražené ovoce apod.