**Minimální standardy nabízených pokrmů**:

**Polévka A (hnědá, vývar) –** polévky připravené z vývaru z kostí nebo masa, čerstvé nebo mražené zeleniny a bylinek. Polévky obsahují zeleninovou nebo masitou složku, těstoviny, luštěniny, brambory, rýži či další obiloviny (pseudoobiloviny) 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, luštěninovém nebo masovém základu. Velký obsah vložky nebo zavářky. Podíl vložky nebo zavářky (tuhá složka) je min 30 % na porci.

**Hlavní jídlo masité –** pokrmy obsahující pečená, dušená, vařená, popřípadě jinak zpracovaná masa včetně ryb nebo uzeniny s minimálním podílem masa 70 %, 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. Váha masa v syrovém stavu před tepelnou úpravou je minimálně 120 g. V jídle, kde je hlavní složka těstovina nebude použita těstovina z měkké pšenice a vaječné těstoviny. 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.

**WOK** (pokud to zařízení menzy technologicky dovoluje)

Pokrm s masem nebo vegetariánský. Použitá zelenina je výhradně čerstvá či mražená. Příloha k WOK pokrmu je použita rýže (jasmínová, basmati apod.), těstoviny, noky. Obsah masa před tepelnou úpravou je minimálně 120 g.

**Minutka, popřípadě maso z grilu** (pokud tozařízení menzy technologicky dovoluje)

Minutková jídla jsou upravována metodou sous vide. Při přípravě minutkových pokrmů je zakázáno využití mouky k zahuštění šťáv. Minimální váha masa v syrovém stavu je 120 g.

**Hlavní jídlo bezmasé** – 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 a výrobky z nich (tofu, špalda, bulgur, hummus, cizrna, tempeh apod.), obilovin, vajec, či mléčných produktů. Pokrmy jsou připravovány výhradně z čerstvých surovin bez použití průmyslově zpracovaných pokrmů a k dochucení především čerstvé bylinky a přírodní vývary. V jídle, kde je hlavní složka těstovina nebude použita těstovina z měkké pšenice a vaječné těstoviny. Pokrm splňuje nutriční hodnoty odpovídající charakteru plnohodnotného vegetariánského pokrmu.

**Hlavní jídlo sladké pokrmy** – pokrmy např. jako buchty, palačinky, lívance, dukátové buchtičky, moučníky s doplňky jako vanilkové krémy aj. Není dovoleno používat kupované produkty. Pro výrobu doplňků, náplní, ozdob, popř. omáček je využíváno doplnění sezonním ovocem, marmeládou a povidly, mraženým či kompotovaným ovocem.

V každodenní nabídka hlavních jídel bude obsahovat **bezmasé** nebo **sladké jídlo** a **masité jídlo**. Minimálně 1 x za 14 kalendářních dnů bude v nabídce hlavních jídel masitých jídlo obsahující hovězí maso a jídlo obsahující rybí maso.

**Salát –** pokrm zpracovaný na zeleninovém základu z čerstvých surovin (listové saláty různých druhů, brukvovité, kořenové, plodové zelenině apod.), který může být dochucený omáčkou, dipem, dresinkem. Může obsahovat různé druhy doplňkové vložky (maso, mléčné výrobky, vejce, uzenina, ryba, ovoce...).

**Zakázané produkty –** umělá dochucovadla či obdobné zvýrazňovače chuti, částečné ztužené tuky.

**Zakázané convenience food (polotovary) –** předem zpracovanépřílohy (bramborové produkty, knedlíky, instantní kaše apod.). obalené porce masa, ryb, sýru, zeleniny apod. určené ke smažení. Předem marinovaná masa (tj. zakoupená již marinovaná), chlazené či zmražené kompletní pokrmy, instantní omáčky a polévky.