



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΕΡΥΘΡΟΥ ΣΤΑΥΡΟΥ 28 & ΚΑΡΥΩΤΑΚΗ
22100 ΤΡΙΠΟΛΗ
ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ: [HTTP://WWW.UOP.GR](http://www.uop.gr)

Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ &
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

Τηλέφωνο: 2710 / 372111, 27410/74999 (Κόρινθος)
Fax: 2710 / 372108

Τρίπολη , 08-01-2019
Αρ. πρωτ.: 118

Πληροφορίες: Τσώκου Βασιλική, Ασπρούδη Παρασκευή
e-mail: vtsokou@uop.gr, pasproudi@uop.gr

ΣΥΜΒΑΣΗ

ΣΙΤΙΣΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΣΤΙΣ ΟΜΑΔΕΣ/ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ:

(Α) ΟΜΑΔΑ: ΤΡΙΠΟΛΗ, ΝΑΥΠΛΙΟ, ΚΟΡΙΝΘΟΣ

(Β) ΟΜΑΔΑ: ΚΑΛΑΜΑΤΑ, ΣΠΑΡΤΗ

Στην Τρίπολη, σήμερα την 8^η Ιανουαρίου του 2019, ημέρα Τρίτη στα γραφεία του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου που εδρεύει στην Τρίπολη, Κτίριο Κεντρικής Διοίκησης-πρυτανεία, Ερυθρού Σταυρού 28 και Καρυωτάκη, μεταξύ των συμβαλλόμενων, αφενός μεν του ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ Ν.Π.Δ.Δ., που νόμιμα εκπροσωπείται, από τον Αντιπρύτανη Οικονομικών,

Τ ΑΦΕΙΝΣΑ
ΔΕΛΕΓΟΜΕΙ
ΙΙΕΘΒΜΑΤΙΣ2

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ &
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ

ΑΔΑ: 4ΝΞΘ400Β1Δ-Β21

Προγραμματισμού και Ανάπτυξης Καθηγητή Γεώργιο Π. Λέπουρα (δυνάμει του ΦΕΚ Τεύχους Β' 4835/29-12-2017) και αφετέρου της εταιρείας με την επωνυμία ΑΝΩΝΥΜΗ ΜΟΝΟΜΕΤΟΧΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ με διακριτικό τίτλο: ΚΟΡΙΝΘΙΑΝ PALACE CATERING Α.Ε που εδρεύει στον Σολωμό Κορινθίας ΤΚ 20 131 και με Α.Φ.Μ. 998586666 - ΔΟΥ Κορίνθου όπως νόμιμα εκπροσωπείται από τον Ηλία Κακογιάννη με ΑΔΤ ΑΗ 225192, σύμφωνα με το υπ' αριθμ 589207.839844 καταστατικό της εταιρείας καταχωρημένο με αρ. ΓΕΜΗ 114714737000 την 09-05-2018 με ΚΑΚ 1381636.

Και αφού έλαβαν υπόψη:

- το ν. 4412/2016 (Α' 147) " Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)» και τις τροποποιήσεις αυτού.
- το ν. 4270/2014 (Α' 143) «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) – δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις»,
- το ν. 4250/2014 (Α' 74) «Διοικητικές Απλουστεύσεις - Καταργήσεις, Συγχωνεύσεις Νομικών Προσώπων και Υπηρεσιών του Δημοσίου Τομέα-Τροποποίηση Διατάξεων του π.δ. 318/1992 (Α'161) και λοιπές ρυθμίσεις» και ειδικότερα τις διατάξεις του άρθρου 1,
- την παρ. Ζ του Ν. 4152/2013 (Α' 107) «Προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας στην Οδηγία 2011/7 της 16.2.2011 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές»,
- το ν. 4129/2013 (Α' 52) «Κύρωση του Κώδικα Νόμων για το Ελεγκτικό Συνέδριο»
- το άρθρο 26 του ν.4024/2011 (Α 226) «Συγκρότηση συλλογικών οργάνων της διοίκησης και ορισμός των μελών τους με κλήρωση»,
- το ν. 4013/2011 (Α' 204) «Σύσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων...»,
- το ν. 3861/2010 (Α' 112) «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο "Πρόγραμμα Διαύγεια" και άλλες διατάξεις",
- το άρθρο 4 του π.δ. 118/07 (Α' 150)

19SYMV004311459 2019-01-08

- το ν. 3548/2007 (Α' 68) «Καταχώριση δημοσιεύσεων των φορέων του Δημοσίου στο νομαρχιακό και τοπικό Τύπο και άλλες διατάξεις»,
- το ν. 2859/2000 (Α' 248) «Κύρωση Κώδικα Φόρου Προστιθέμενης Αξίας»,
- το ν.2690/1999 (Α' 45) "Κύρωση του Κώδικα Διοικητικής Διαδικασίας και άλλες διατάξεις" και ιδίως των άρθρων 7 και 13 έως 15,
- το π.δ 28/2015 (Α' 34) "Κωδικοποίηση διατάξεων για την πρόσβαση σε δημόσια έγγραφα και στοιχεία",
- το π.δ. 80/2016 (Α' 145) "Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες"
- τη με αρ. 57654 (Β' 1781/23.5.2017) Απόφαση του Υπουργού Οικονομίας και Ανάπτυξης «Ρύθμιση ειδικότερων θεμάτων λειτουργίας και διαχείρισης του Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ) του Υπουργείου Οικονομίας και Ανάπτυξης»
- τη με αρ. 56902/215 (Β' 1924/2.6.2017) Απόφαση του Υπουργού Οικονομίας και Ανάπτυξης «Τεχνικές λεπτομέρειες και διαδικασίες λειτουργίας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (Ε.Σ.Η.ΔΗ.Σ.)»,
- τις διατάξεις του Π.Δ. 387/83 (ΦΕΚ τ. Α' 141/7.10.1983) «Λειτουργία, οργάνωση, διοίκηση Φοιτητικών Λεσχών στα Ανώτατα Εκπαιδευτικά Ιδρύματα και παροχή δωρεάν σίτισης στους φοιτητές αυτών», όπως τροποποιήθηκε με το Π.Δ. 494/85 (ΦΕΚ τ.Α' 176/15.10.1985) και το Π.Δ. 143/90 (ΦΕΚ τ. Α' 55/10.4.1990),
- τη αριθμ.Φ547452/Β3 (ΦΕΚ 836 τ.Β'/30-5-2007) ΚΥΑ «Αύξηση του ημερήσιου σιτηρεσίου για τους προπτυχιακούς φοιτητές - σπουδαστές της Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης»,
- τη αριθμ. Φ5/68535/Β3 (ΦΕΚ 1965 τ. Β'/18-6-2012)«Καθορισμός όρων, προϋποθέσεων και διαδικασίας για την παροχή δωρεάν σίτισης στους φοιτητές των Α.Ε.Ι.»,
- το Ν. 2741/1999 (ΦΕΚ 199/Α'/99) άρθρο 8 «Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων, άλλες ρυθμίσεις θεμάτων αρμοδιότητας του ΥΠ.ΑΝ.», όπως τροποποιήθηκε με την παρ. 27 του άρθρου 12 του Ν. 3310/2005 (ΦΕΚ30/Α'/14-02-2005).

ΑΔΑ: ΗΥΕΘΦΘΒ1Δ-Β1Ν

19SYMV004311459 2019-01-08

- Το Ν.4485/2017 (Α/114/04-08-2017) «Οργάνωση και Λειτουργία Ανώτατης Εκπαίδευσης ρυθμίσεις για την έρευνα και άλλες διατάξεις».
- των σε εκτέλεση των ανωτέρω νόμων εκδοθεισών κανονιστικών πράξεων, των λοιπών διατάξεων που αναφέρονται ρητά ή απορρέουν από τα οριζόμενα στα συμβατικά τεύχη της παρούσας, καθώς και του συνόλου των διατάξεων του ασφαλιστικού, εργατικού, κοινωνικού, περιβαλλοντικού και φορολογικού δικαίου που διέπει την ανάθεση και εκτέλεση της παρούσας σύμβασης, έστω και αν δεν αναφέρονται ρητά παραπάνω.
- Την υπ' αριθμ. 117535/Β2/11-07-2017 Απόφαση του Υπουργού Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων με θέμα: «Έγκριση ανάληψης υποχρέωσης για τα επόμενα οικονομικά έτη (ΚΑΕ 2631) του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου» αφορά το έτος 2019,2020, με ΑΔΑ: 6ΡΕΣ4653ΠΣ-ΖΗΡ
- Την υπ' αριθμ. πρωτ. 2121/27-03-2018 Απόφαση Προέγκρισης Ανάληψης Υποχρέωσης της Δ-σης Οικονομικής Διαχείρισης για τα οικονομικά έτη 2019,2020 με ΑΔΑ: 7ΧΧΡ469Β7Δ-ΗΕΙ.
- Την απόφαση έγκρισης του Προϋπολογισμού του Υπουργού Παιδείας οικονομικού έτους 2018 με αρ. πρωτ. 228284/Β2/28-12-2017(ΑΔΑ:6ΓΧΝ4653ΠΣ-ΦΟΤ)
- Την υπ' αριθμ 21./27-03-2018 Απόφαση Συγκλήτου (ΑΔΑ: ΩΧΩ3469Β7Δ-4ΙΩ) περί έγκρισης διενέργειας τεύχους ηλεκτρονικού διαγωνισμού.
- Την υπ' αριθμ 7/24-04-2018 Απόφαση Συγκλήτου (ΑΔΑ:ΩΜΔΓ469Β7Δ-Δ6Μ) περί έγκρισης συγκρότησης Επιτροπών ηλεκτρονικού διαγωνισμού.
- τη διεξαγωγή του υπ' αριθμ 04/2018 Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού Ανοικτής Διαδικασίας άνω των ορίων με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά για την ανάδειξη αναδόχου για τη σίτιση των φοιτητών του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου σε δύο (2) ομάδες: (Α) ΟΜΑΔΑ: ΤΡΙΠΟΛΗ, ΝΑΥΠΛΙΟ, ΚΟΡΙΝΘΟΣ & (Β) ΟΜΑΔΑ: ΚΑΛΑΜΑΤΑ, ΣΠΑΡΤΗ προ υπολογιζόμενης δαπάνης 1.236.023,57 ευρώ (με Φ.Π.Α) –εμπεριέχεται δικαίωμα προαίρεσης (το οποίο αν χρησιμοποιηθεί ανέρχεται στο ποσό των 207.090,00 ευρώ (άνευ ΦΠΑ) για το χρονικό διάστημα από 01-01-2019 Έως 31-12-2020 που έλαβε χώρα με εναρκτήρια συνεδρίαση στις 19/06/2018, ημέρα Τρίτη και ώρα 11.00 και καταληκτική συνεδρίαση στις 12/11/2018, ημέρα Δευτέρα και ώρα 11:00

ΑΔΑ: ΗΥΕΘΦΘΒ1Δ-Β1Ν

19SYMV004311459 2019-01-08

- την υπ' αριθμ 103276 (για το συστημικό αριθμό 57074) και 103276 (για το συστημικό αριθμό 57075) (ηλεκτρονική) προσφορά & έντυπη προσφορά [5004/13-07-2018 για τον 57074 συστημικό αριθμό & 5005/13-07-2018 για τον 57075 συστημικό αριθμό]της εταιρείας ΑΝΩΝΥΜΗ ΜΟΝΟΜΕΤΟΧΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ με διακριτικό τίτλο: KORINTHIAN PALACE CATERING A.E και στην ηλεκτρονική πλατφόρμα του ΕΣΗΔΗΣ της οποίας οι πίνακες τεχνικής προσφοράς και οικονομικής προσφοράς αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της παρούσας σύμβασης.
- την υπ' αριθμ. 24/14-11-2018 απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου (συνεδρίαση 140η Κατακύρωση Διαγωνισμού), σύμφωνα με την οποία η κατακύρωση του υπ' αριθμ 04/2018 Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού Ανοικτής Διαδικασίας άνω των ορίων για τη σίτιση των φοιτητών του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου στις Ομάδες/Πανεπιστημιακές Μονάδες: (Α) Ομάδα: Τρίπολη, Ναύπλιο, Κόρινθος (Β) Ομάδα: Καλαμάτα, Σπάρτη γίνεται στην εταιρεία ΑΝΩΝΥΜΗ ΜΟΝΟΜΕΤΟΧΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ με διακριτικό τίτλο: KORINTHIAN PALACE CATERING A.E, η οποία κατέθεσε την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει της βέλτιστης σχέσης ποιότητας-τιμής. (ΑΔΑΜ ΚΑΤΑΚΥΡΩΣΗΣ:18ΑWRD004301935)

αναθέτει το έργο της Σίτισης των Φοιτητών του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου για τις ΟΜΑΔΕΣ/ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ: (Α) ΟΜΑΔΑ: ΤΡΙΠΟΛΗ, ΝΑΥΠΛΙΟ, ΚΟΡΙΝΘΟΣ (Β) ΟΜΑΔΑ: ΚΑΛΑΜΑΤΑ, ΣΠΑΡΤΗ στην προαναφερθείσα εταιρεία

Έργο

Με την παρούσα το Πανεπιστήμιο αναθέτει και η ανάδοχος εταιρεία αναλαμβάνει τη σίτιση των φοιτητών των Ομάδων/Πανεπιστημιακών Μονάδων: Α) Ομάδα: Τρίπολη, Ναύπλιο, Κόρινθος και Β) Ομάδα: Καλαμάτα, Σπάρτη καθημερινά, σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης του διαγωνισμού με αριθμό πρωτοκόλλου 2787/30-04-2018 (ΑΔΑ: 6ΑΗΝ469Β7Δ-ΚΗ7), με το σύστημα της αυτοεξυπηρέτησης (self - service), Πρωινού και ενιαίου εδεσματολόγιου (menu) δύο γευμάτων την ημέρα (μεσημέρι – βράδυ), για το χρονικό διάστημα (ενδεικτικές ημερομηνίες) από 08-01-2019 έως και 31-12-2020 (572 ημέρες) και σύμφωνα με την Τεχνική προσφορά την οποία κατέθεσε η ανάδοχος

ΑΔΑ: ΗΥΕΘΦΘΒ1Δ-Β1Ν

εταιρεία και που αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της παρούσας σύμβασης και με τους ακόλουθους ειδικότερους όρους και συμφωνίες:

Δαπάνη Έργου

Το έργο θα χρηματοδοτηθεί από τον Τακτικό Προϋπολογισμό του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου (ΚΑΕ 2631) «Χορηγίες για τη λειτουργία φοιτητικών συσσιτίων »

Η συνολική δαπάνη του έργου για το χρονικό διάστημα (ημερομηνίες) από 08/01/2019 έως και 31/12/2020, ανέρχεται σε 979.231,97ευρώ (συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.), για τις Ομάδες/Πανεπιστημιακές Μονάδες (Α) Ομάδα: Τρίπολη, Ναύπλιο, Κόρινθος και (Β) Ομάδα: Καλαμάτα, Σπάρτη (Cρν: 55320000-9 υπηρεσίες παροχής γευμάτων).

Αναλυτικά:

A) Για το έτος 2019:

Από 08-01-2019 έως και 30-06-2019, ήτοι 161 ημέρες, με δυνατότητα παράτασης εφόσον το Ακαδημαϊκό έτος παραταθεί δέκα (10) ημερών (01/07/2019 έως και 10/07/2019) , και από 01-09-2019 έως και 31-12-2019 ήτοι 115 ημέρες

Από 08-01-2019 έως και 30-06-2019 ήτοι 161 ημέρες η συνολική δαπάνη του έργου για όλες τις Ομάδες/Πανεπιστημιακές Μονάδες ανέρχεται στο ποσό των 222.276,60 ευρώ (άνευ ΦΠΑ)

Από 01/07/2019 έως και 10/07/2017 εφόσον το Ακαδημαϊκό έτος παραταθεί δέκα (10) ημερών η συνολική δαπάνη του έργου για όλες τις Ομάδες/Πανεπιστημιακές Μονάδες ανέρχεται στο ποσό των 13.806,00 ευρώ (άνευ ΦΠΑ).

Από 01-09-2019 έως και 31-12-2019 ήτοι 115 ημέρες η συνολική δαπάνη του έργου για όλες τις Ομάδες/Πανεπιστημιακές Μονάδες ανέρχεται στο ποσό των 158.769,00 ευρώ (άνευ ΦΠΑ).

Σύνολο ημερών σίτισης για το έτος 2019 που ανέρχεται σε 286 ημέρες (περιλαμβάνονται και 10 ημέρες παράτασης Ακαδημαϊκού έτους)

A) Για το έτος 2020:

Από 07-01-2020 έως και 30/06/2020, ήτοι 162 ημέρες, με δυνατότητα παράτασης εφόσον το Ακαδημαϊκό έτος παραταθεί δέκα (10) ημερών (01/07/2020 έως και 10/07/2020) , και από 01-09-2020 έως και 31-12-2020 ήτοι 114 ημέρες.

19SYMV004311459 2019-01-08

Από 07-01-2020 έως και 30/06/2020 ήτοι εκατόν εξήντα δύο (162) ημέρες η συνολική δαπάνη του έργου για όλες τις Ομάδες/Πανεπιστημιακές Μονάδες ανέρχεται στο ποσό των 223.657,20 ευρώ (άνευ ΦΠΑ)

Από 01/07/2020 έως και 10/07/2020 εφόσον το Ακαδημαϊκό έτος παραταθεί δέκα (10) ημερών η συνολική δαπάνη του έργου για όλες τις Ομάδες/Πανεπιστημιακές Μονάδες ανέρχεται στο ποσό των 13.806,00 ευρώ (άνευ ΦΠΑ).

Από 01-09-2020 έως και 31-12-2020 ήτοι εκατόν δέκα τέσσερις (114) ημέρες η συνολική δαπάνη του έργου για όλες τις Ομάδες/Πανεπιστημιακές Μονάδες ανέρχεται στο ποσό των 157.388,40 ευρώ (άνευ ΦΠΑ).

Σύνολο ημερών σίτισης για το έτος 2020 που ανέρχεται σε 286 ημέρες (περιλαμβάνονται και 10 ημέρες παράτασης Ακαδημαϊκού έτους)

Ο αριθμός των ημερήσιων σιτηρεσίων καταγράφεται ανά Πανεπιστημιακή Μονάδα στον παρακάτω πίνακα.

ΟΜΑΔΑ (Α)	Ενδεικτικός Αριθμός Ημερήσιων Σιτηρεσίων
Πανεπιστημιακή Μονάδα Τρίπολης	178
Πανεπιστημιακή Μονάδα Ναυπλίου	96
Πανεπιστημιακή Μονάδα Κορίνθου	104
ΣΥΝΟΛΟ	378

ΑΔΑ: ΗΥΕΘΦΘΒ1Δ-Β1Ν

ΟΜΑΔΑ (B)	Ενδεικτικός Αριθμός Ημερήσιων Σιτηρεσιών
Πανεπιστημιακή Μονάδα Σπάρτης	180
Πανεπιστημιακή Μονάδα Καλαμάτας	209
ΣΥΝΟΛΟ	389

Το τίμημα ανά ημέρα σίτισης ανέρχεται στο ποσό των 1,80 ευρώ (χωρίς το Φ.Π.Α) ανά άτομο ήτοι 2,23 ευρώ (με το Φ.Π.Α).

Η ανά (ημέρα) δαπάνη σίτισης δεν μπορεί να υπερβαίνει το ποσό των 1.380,60 ευρώ (άνευ ΦΠΑ) ήτοι 1.711,94 [για τις Ομάδες/ Πανεπιστημιακές Μονάδες: Ομάδα (Α) Τρίπολης, Ναυπλίου, Κορίνθου και Ομάδα (Β) Καλαμάτας και Σπάρτης, (Στα ποσά αυτά συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ)]

Η πληρωμή θα γίνει σε βάρος του κωδικού αριθμού εξόδων (2631) του τακτικού προϋπολογισμού του Ιδρύματος.

Προσφερόμενος αριθμός επιπλέον δωρεάν σιτηρεσιών σύμφωνα με την τεχνική του προσφορά όπως αναλύεται παρακάτω:

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕΡΙΔΕΣ

ΟΜΑΔΑ Α – ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΤΡΙΠΟΛΗΣ, ΝΑΥΠΛΙΟΥ ΚΑΙ ΚΟΡΙΝΘΟΥ

Η εταιρεία Korinthian Palace Catering A.E. εγγυάται ότι θα παρέχονται δωρεάν οι παρακάτω μερίδες:

1. Παροχή 20 επιπλέον ημερήσιων σιτηρεσιών προς την Ομάδα Α (Πανεπιστημιακές Μονάδες Τρίπολης, Ναυπλίου και Κορίνθου) σε φοιτητές που δεν έχουν δικαίωμα σίτισης αλλά είναι στην λίστα επιλαχόντων των δικαιούμενων σίτισης, της οποίας θα κατανέμει το Πανεπιστήμιο Πελ/σου σύμφωνα με την κρίση του.
2. Οι φοιτητές των Τμημάτων δύνανται μετά από έγγραφη δήλωση τους στην εταιρεία μας, μπορούν να κάνουν χρήση της κάρτας σίτισης σε όλα τα εστιατόρια του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου στη Κόρινθο, στην Τρίπολη, στην Καλαμάτα, στη Σπάρτη και στο Ναύπλιο.

ΔΩΡΕΑΝ ΜΕΡΙΔΕΣ

ΟΜΑΔΑ Β – ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΣΠΑΡΤΗΣ

Η εταιρεία Korinthian Palace Catering A.E. εγγυάται ότι θα παρέχονται δωρεάν οι παρακάτω μερίδες:

1. Παροχή 20 επιπλέον ημερήσιων σιτηρεσιών προς την Ομάδα Β (Πανεπιστημιακές Μονάδες Καλαμάτας και Σπάρτης) σε φοιτητές που δεν έχουν δικαίωμα σίτισης αλλά είναι στην λίστα επιλαχόντων των δικαιούμενων σίτισης, της οποίας θα κατανέμει το Πανεπιστήμιο Πελ/σου σύμφωνα με την κρίση του.
2. Οι φοιτητές των Τμημάτων δύνανται μετά από έγγραφη δήλωση τους στην εταιρεία μας, μπορούν να κάνουν χρήση της κάρτας σίτισης σε όλα τα εστιατόρια του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου στη Κόρινθο, στην Τρίπολη, στην Καλαμάτα, στη Σπάρτη και στο Ναύπλιο.

Διάρκεια Σίτισης

Η συνολική διάρκεια υλοποίησης του έργου αφορά τα χρονικά διαστήματα ετών 2019, 2020.

Η σίτιση αρχίζει την 1η Σεπτεμβρίου κάθε έτους και λήγει την 30η Ιουνίου του επόμενου έτους. Για το Ακαδημαϊκό έτος 2019-2020 η σίτιση αρχίζει από 7 Ιανουαρίου του 2019. Η έναρξη και λήξη της

περιόδου λειτουργίας των Φοιτητικών Εστιατορίων μπορεί να μετατίθεται με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου. Η απόφαση αυτή ανακοινώνεται στην ανάδοχο εταιρεία δέκα (10) ημέρες πριν από την ημέρα έναρξης ή λήξης.

Σε περίπτωση παράτασης διδακτικού έτους παρατείνεται για ανάλογο χρονικό διάστημα η σίτιση των φοιτητών (Π.Δ. 387/83 άρθ. 7, παρ. β)

Το σιτηρέσιο παρέχεται σε χώρους εστίασης που παρέχει το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου (όπως αναλύεται παρακάτω) όλες τις ημέρες της εβδομάδος, συνεχώς, από 1ης Σεπτεμβρίου κάθε ημερολογιακού έτους μέχρι 30 Ιουνίου του επόμενου και το αργότερο μέχρι τέλους εξεταστικής περιόδου του εαρινού εξαμήνου. Θα διακόπτεται μόνο κατά τις ημέρες των διακοπών των Χριστουγέννων και του Πάσχα.

Τόπος Παροχής Υπηρεσιών

Η παροχή των υπηρεσιών του Αναδόχου θα γίνεται στους παρακάτω χώρους:

Α. Για την πόλη της Τρίπολης σε ένα (1) εστιατόριο που βρίσκεται στις εγκαταστάσεις του χώρου της Σχολής Οικονομίας Διοίκησης και Πληροφορικής στη Δ/νση: Ακαδημαϊκού Γ.Κ. Βλάχου (Τέρμα Καραϊσκάκη) Τρίπολη, ΤΚ 22131

Β. Για την πόλη του Ναυπλίου σε ένα (1) εστιατόριο που βρίσκεται στη Δ/νση: Οδός Χαρμαντά και Ν. Λάμπρου, Συνοικισμός, Ο.Τ. 38, Ναύπλιο, ΤΚ. 21100 (μισθωμένος χώρος).

Γ. Για την πόλη της Κορίνθου σε ένα (1) εστιατόριο που βρίσκεται σε αίθουσα ξενοδοχείου στη Δ/νση: Δαμασκηνού 28, Κόρινθος, ΤΚ. 20100

Δ. Για την πόλη της Σπάρτης σε ένα (1) εστιατόριο στη Δ/νση: Οδός Αρχιδάμου 151 στη Σπάρτη (μισθωμένος χώρος)

Ε. Για την πόλη της Καλαμάτας σε ένα (1) εστιατόριο που βρίσκεται στις εγκαταστάσεις του χώρου της Σχολής Ανθρωπιστικών Επιστημών και Πολιτισμικών Σπουδών με έδρα την Καλαμάτα στη Δ/νση: Παλαιό Στρατόπεδο – Ανατολικό Κέντρο, Καλαμάτα, ΤΚ 24100.

Κατά τη διάρκεια εκτέλεσης του έργου, ο Ανάδοχος υποχρεούται για την επιτυχή υλοποίηση του έργου, να διαθέσει ένα συνεργάτη του, ο οποίος θα απασχολείται στο χώρο του και θα συνεργάζεται

συνεχώς με την αρμόδια υπηρεσία του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, για την αλληλοενημέρωση και την επίλυση τυχόν προβλημάτων.

Τήρηση Όρων και Απαιτήσεις

Η Ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να τηρεί απαρέγκλιτα τους όρους και τις υποχρεώσεις που απορρέουν από την παρούσα Σύμβαση.

Στην αντίθετη περίπτωση θα υπάρχουν κυρώσεις, όπως αναφέρεται σχετικά παρακάτω:

Σε κάθε περίπτωση που ο Ανάδοχος δεν τηρεί τις συμβατικές του υποχρεώσεις η αρμόδια επιτροπή θα εισηγείται στο διοικητικό της όργανο, την επιβολή χρηματικών και διοικητικών προστίμων. Σε διάστημα ενός μήνα το αρμόδιο διοικούν όργανο της Αναθέτουσας Αρχής υποχρεούται να επικυρώσει ή να απορρίψει το πρόστιμο ή την ποινή. Σε περίπτωση επιβολής τριών προστίμων η σύμβαση θα καταγγέλλεται αυτόματα. Το ίδιο ισχύει σε περίπτωση που ο ανάδοχος επιπληχθεί ή τιμωρηθεί από την αρμόδια επιτροπή με οποιαδήποτε ποινή για περισσότερες από έξι φορές.

α. Κατά τον έλεγχο της ποσότητας του βάρους οποιασδήποτε μερίδας, επιτρέπεται να διαπιστωθεί απόκλιση μέχρι 5% από τα όρια των ισχυουσών Αγορανομικών διατάξεων. Δεν επιτρέπεται όμως να διαπιστωθεί αρνητική απόκλιση βάρους σε σύνολο δειγματοληψίας πέντε μερίδων. Εάν διαπιστωθεί απόκλιση από τις προδιαγραφές επιβάλλεται χρηματική ποινή δύο χιλιάδων ευρώ (2.000,00 €).

β. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί από τον εργαστηριακό έλεγχο ότι δεν τηρούνται οι ποιοτικές προδιαγραφές, σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης και της προσφοράς του αναδόχου, οι ποινές θα είναι πενταπλάσιες από αυτές που αφορούν στον έλεγχο των ποσοτήτων.

γ. Εάν κάποια από τις παραπάνω παραβάσεις επαναληφθεί, κατόπιν αποφάσεως της Αναθέτουσας Αρχής του Ιδρύματος, κινείται η διαδικασία έκπτωσης του αναδόχου και η κατάπτωση της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης υπέρ της Αναθέτουσας Αρχής.

δ. Οι παραπάνω χρηματικές ποινές επιβάλλονται με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής και η παρακράτηση των αντίστοιχων ποσών θα γίνεται από το αμέσως επόμενο χρηματικό ένταλμα πληρωμής του Αναδόχου.

ε. Σε περίπτωση αθετήσεως των όρων της σύμβασης ή σε περίπτωση που ο Ανάδοχος δεν ανταποκρίνεται απόλυτα στις υποχρεώσεις που απορρέουν από τους όρους της διακήρυξης και της

19SYMV004311459 2019-01-08

σύμβασης που θα υπογραφεί ή δεν συμμορφώνεται προς τις υποδείξεις του αρμοδίου διοικούντος οργάνου του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, με εισήγηση της αρμόδιας επιτροπής και των άλλων Υπηρεσιών (Αγορανομία, Υγειονομικό κ.λ.π.) για την εύρυθμη και άψογη λειτουργία του εστιατορίου, το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου, διατηρεί το δικαίωμα να λύσει μονομερώς τη σύμβαση και να κηρύξει έκπτωτο τον ανάδοχο, ο οποίος πέρα από τις άλλες συνέπειες που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία και τη διακήρυξη, βαρύνεται και με κατάπτωση ποινικής ρήτρας ποσού δέκα χιλιάδων ευρώ (10.000 €) η οποία θα εισπραχθεί με την διαδικασία εισπράξεως δημοσίων εσόδων.

στ. Καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης του έργου, ο Ανάδοχος θα πρέπει να συνεργάζεται στενά με την Αναθέτουσα Αρχή, υποχρεούται δε να λαμβάνει υπόψη του οποιασδήποτε παρατηρήσεις της σχετικά με την εκτέλεση του έργου.

ζ. Ο Ανάδοχος θα είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνος Υπεύθυνος για την τήρηση της ισχύουσας νομοθεσίας ως προς το απασχολούμενο από αυτόν προσωπικό για την εκτέλεση των υποχρεώσεων της σύμβασης. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνος αυτός προς αποκατάστασή της.

η. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να συμμορφώνεται απολύτως με τα επιβαλλόμενα από τα Άρθρα 138 και 182 της Διεθνούς Σύμβασης Εργασίας περί απασχόλησης ή εκμετάλλευσης ανηλίκων κάτω των 15 ετών.

Σε περίπτωση Ένωσης / Κοινοπραξίας οι ως ανωτέρω ποινικές ρήτρες και οι τυχόν τόκοι επιβάλλονται αναλογικά σε όλα τα μέλη της Ένωσης / Κοινοπραξίας.

Αντίτιμο- Πληρωμή του αναδόχου- Δικαιολογητικά πληρωμής

1. Το αντίτιμο των υπηρεσιών του αναδόχου ανέρχεται σε 1,80 €, ανά ημερήσιο σιτηρέσιο (πλέον Φ.Π.Α.) για τους δικαιούμενους δωρεάν σίτισης φοιτητές. Ειδικότερα ο ανάδοχος θα λάβει για τις παρεχόμενες υπηρεσίες για κάθε Ομάδα/Πανεπιστημιακή Μονάδα μέχρι το ποσό που αναφέρεται στους παρακάτω πίνακες

ΟΜΑΔΑ Α:

Πανεπιστημιακή Μονάδα Τρίπολης: 183.268,80€ (για τα δύο έτη) ήτοι 91.634,40€ (ανά έτος) .

ΑΔΑ: ΗΝΞΘΦΘΒ1Δ-Β1Ν

19SYMV004311459 2019-01-08

Πανεπιστημιακή Μονάδα Ναυπλίου:98.841,60€(για τα δύο έτη) ήτοι 49.420,80 € ανά έτος.

Πανεπιστημιακή Μονάδα Κορίνθου:107.078,40 €(για τα δύο έτη) ήτοι 53.539,20 € ανά έτος.

ΟΜΑΔΑ Β:

Πανεπιστημιακή Μονάδα Σπάρτης:185.328,00 € (για τα δύο έτη) ήτοι 92.664,00 € (ανά έτος).

Πανεπιστημιακή Μονάδα Καλαμάτας:215.186,40€ (για τα δύο έτη) ήτοι 107.593,20 € (ανά έτος).

Η έκδοση του τιμολογίου θα γίνεται για κάθε Πανεπιστημιακή Μονάδα ξεχωριστά

2. Για τους μη δικαιούμενους δωρεάν σίτισης φοιτητές, για το προσωπικό του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, για τους φιλοξενούμενους φοιτητές- σπουδαστές, καθώς και για το προσκεκλημένο από το Πανεπιστήμιο εκπαιδευτικό και διοικητικό προσωπικό το αντίτιμο ανέρχεται στο ποσό των 0,60 € (εξήντα λεπτά) ανά πρωινό και 2,25 € (δύο ευρώ και είκοσι πέντε λεπτά) ανά γεύμα και καταβάλλεται στον ανάδοχο από τους σπιτιζόμενους της παρούσης παραγράφου.

3. Η αμοιβή ανά Ομάδα ή στο σύνολο του έργου θα καταβάλλεται στον ανάδοχο με μηνιαίες πληρωμές, οι οποίες θα πραγματοποιούνται εντός του επομένου μήνα. Η πληρωμή θα γίνεται με Χρηματικό Ένταλμα, το οποίο θα εκδίδεται στο όνομα του αναδόχου, υπό την απαραίτητη προϋπόθεση ότι ο ανάδοχος προσκομίζει τα προβλεπόμενα δικαιολογητικά, και με την προϋπόθεση πάντοτε της ύπαρξης πιστώσεων που παρέχονται από το Αρμόδιο Υπουργείο, και ύστερα από θώρηση του εντάλματος από την αρμόδια Υπηρεσία του Ελεγκτικού Συνεδρίου.

4. Επιπλέον, η πληρωμή θα γίνεται ύστερα από βεβαίωση της αρμόδιας Επιτροπής παραλαβής του έργου που έχει κληρωθεί σύμφωνα με το άρθρο 26 του Ν. 4024/2011 η οποία θα βεβαιώνει σχετικά με:

- τον συνολικό αριθμό των ημερησίων σιτηρεσίων των δικαιούχων δωρεάν σίτισης φοιτητών, και

- ότι πραγματοποιήθηκε η σίτιση από τον ανάδοχο κατά τον υπό πληρωμή μήνα.

5. Για τον καθορισμό της μηνιαίας πληρωμής του αναδόχου ανά Ομάδα, θα λαμβάνεται υπόψη ο αριθμός των ημερησίων σιτηρεσίων των δικαιούμενων δωρεάν σίτισης φοιτητών.

6. Το άθροισμα για όλες τις ημέρες του μήνα θα πολλαπλασιάζεται με την τιμή ημερησίου σιτηρεσίου 1,80 €/ημέρα, σύμφωνα με την Φ 547452/Β3/9-5-2007 απόφαση του ΥΠΕΠΘ και Οικονομίας και Οικονομικών (ΦΕΚ 836/τ.Β'/30-5-2007).

7. Όπου ημερήσιο σιτηρέσιο: πρωινό – γεύμα – δείπνο.

8. Τα δικαιολογητικά που απαιτούνται για την πληρωμή του αναδόχου είναι:

ΑΔΑ: ΗΥΞΘΦΘΒ1Δ-Β1ΔΙ

- α) τιμολόγιο του αναδόχου
β) Εξοφλητική απόδειξη του αναδόχου εάν το τιμολόγιο δεν φέρει την ένδειξη εξοφλήθηκε
γ) πρωτόκολλο παραλαβής από την αρμόδια επιτροπή παραλαβής του έργου
δ) Πιστοποιητικά Φορολογικής και Ασφαλιστικής Ενημερότητας

ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ

Ο Ανάδοχος επιβαρύνεται με κάθε νόμιμη κράτηση ή εισφορά, η οποία κατά νόμο βαρύνει αυτόν. Πιο συγκεκριμένα ο Ανάδοχος βαρύνεται με κρατήσεις:

1. Κράτηση 0,06% Υπέρ της Ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων επιβάλλεται (άρθρο 4 Ν.4013/2011 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει στις διατάξεις του ν. 4412/2016 (άρθρο 375)
2. Κράτηση 0,06% Υπέρ της Αρχής Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυγών επί του ποσού κάθε πληρωμής προ φόρων και κρατήσεων πλέον Χαρτ-μου 3% και στην επ' αυτού εισφορά υπέρ ΟΓΑ 20% σύμφωνα με το άρθρο 350 του Ν. 4412/2016 και το ΦΕΚ 969/Β' /22.03.2017
3. Στις συμβάσεις άνω των 60.000,00 επιβάλλεται κράτηση ύψους 0,02% υπέρ του Δημοσίου, η οποία υπολογίζεται επί της αξίας, εκτός ΦΠΑ, της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης. Το ποσό αυτό παρακρατείται σε κάθε πληρωμή από την αναθέτουσα αρχή στο όνομα και για λογαριασμό της Γενικής Διεύθυνσης Δημοσίων Συμβάσεων και Προμηθειών.
4. Οι υπέρ τρίτων κρατήσεις υπόκεινται στο εκάστοτε ισχύον αναλογικό τέλος χαρτοσήμου 3 % και στην επ' αυτού εισφορά υπέρ ΟΓΑ 20%.
5. Παρακράτηση φόρου εισοδήματος 4%
6. Η δαπάνη για τη δημοσίευση της περιληπτικής διακήρυξης στον Ελληνικό Τύπο θα βαρύνει τον ανάδοχο (ν. 3548/2007, ν. 3801/2009, Πράξεις 23/2001 Τμήμα IV και 217/2011 Τμήμα VII του Ελεγκτικού Συνεδρίου). Τα έξοδα δημοσίευσης στην Υπηρεσία Επίσημων Εκδόσεων των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων βαρύνουν την Ευρωπαϊκή Ένωση.
7. Κάθε άλλη νόμιμη κράτηση που τυχόν θεσμοθετηθεί κατά τη διάρκεια της υπογραφείσας σύμβασης με τον ανάδοχο.

Εγγυήσεις Αναδόχου

ΑΝΑ: ΗΥΞΘΦΘΒΔΓ-ΒΔΝ

εκδίδονται από πιστωτικά ιδρύματα που λειτουργούν νόμιμα στα κράτη - μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου ή στα κράτη μέρη της ΣΔΣ και έχουν, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, το δικαίωμα αυτό. Μπορούν, επίσης, να εκδίδονται από το Ε.Τ.Α.Α. - Τ.Σ.Μ.Ε.Δ.Ε. ή να παρέχονται με γραμμάτιο του Ταμείου Παρακαταθηκών και Δανείων με παρακατάθεση σε αυτό του αντίστοιχου χρηματικού ποσού. Αν συσταθεί παρακαταθήκη με γραμμάτιο παρακατάθεσης χρεογράφων στο Ταμείο Παρακαταθηκών και Δανείων, τα τοκομερίδια ή μερίσματα που λήγουν κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται μετά τη λήξη τους στον υπέρ ου η εγγύηση δικαιούχο.

Τα αντίστοιχα έγγραφα των εγγυήσεων, αν δεν είναι διατυπωμένα στην Ελληνική, θα συνοδεύονται από επίσημη μετάφραση.

Εγγυήσεις καλής εκτέλεσης

Για την άρτια, άριστη, πιστή και σύμφωνα με τους εδω όρους εκτέλεση της Υπηρεσίας, ο Ανάδοχος με την υπογραφή της παρούσας σύμβασης κατέθεσε στο Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου την με αριθμό 379/7036345 της Εθνικής Τράπεζας Ίδρυμα – Κατάστημα Κορίνθου (379) ποσού 49.839,66 Ευρώ (συμπεριλαμβανομένου του δικαιώματος προαίρεσης), επιστολή καλής εκτέλεσης της σύμβασης, σύμφωνα με το άρθρο 72 παρ. 1 β) του ν. 4412/2016, το ύψος της οποίας ανέρχεται σε ποσοστό 5% επί της αξίας της σύμβασης, εκτός ΦΠΑ, με διάρκεια ισχύος μέχρι την επιστροφή της. Αυτή θα επιστραφεί ένα μήνα μετά την οριστική παραλαβή της υπηρεσίας, εφόσον δεν έχει παρουσιαστεί λόγος έκπτωσης του Αναδόχου σύμφωνα με τα προβλεπόμενα παρακάτω. Πέρα από την κατάπτωση της εγγύησης δικαιούται το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου σε περίπτωση κήρυξης του Αναδόχου της ως έκπτωτου να αξιώσει σωρευτικά και την ανόρθωση κάθε ζημίας θετικής ή αποθετικής που αυτό υπέστη, σύμφωνα με τις διατάξεις της κείμενης ελληνικής νομοθεσίας.

Ειδικά, το ποσό της εγγυητικής επιστολής που θα κατατεθεί από τον ανάδοχο είναι:

Εγγυητική Καλής Εκτέλεσης των Ομάδων/Πανεπιστημιακών Μονάδων (Α): ΤΡΙΠΟΛΗ, ΝΑΥΠΛΙΟ, ΚΟΡΙΝΘΟΣ, (Β) ΚΑΛΑΜΑΤΑ, ΣΠΑΡΤΗ (Συστ. Αριθμ. 57074, 57075): 49.839,66 €.

Παρακολούθηση του Έργου - Πιστοποίηση Ορθής Εκτέλεσης

Την ευθύνη παρακολούθησης της εκτέλεσης του έργου θα έχουν οι αρμόδιες Επιτροπές Παρακολούθησης Εποπτείας η συγκρότηση των οποίων γίνεται με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου. Οι Επιτροπές, ανά Πανεπιστημιακή Μονάδα, θα αξιολογούν και θα πιστοποιούν την ορθή υλοποίηση κάθε επιμέρους εργασίας του Έργου, σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης και της σύμβασης, συντάσσοντας σχετικά πρακτικά. Η εποπτεία λειτουργίας των εστιατορίων και ο έλεγχος της καθαριότητας των χώρων σίτισης διενεργούνται σε ημερομηνίες που θα καθορίζει η Διοίκηση του Πανεπιστημίου ή η καθ' ύλην Επιτροπή.

Οι Επιτροπές Εποπτείας αποτελούνται από υπαλλήλους του Πανεπιστημίου, μέλη Δ.Ε.Π. και φοιτητές.

Οι Επιτροπές θα εισηγούνται αρμοδίως και σχετικά στην Αναθέτουσα Αρχή του Ιδρύματος.

Έκπτωση Αναδόχου/Μονομερής Λύση της Σύμβασης

Σε περίπτωση αθέτησης των όρων της σύμβασης ή σε περίπτωση που η ανάδοχος εταιρεία δεν ανταποκρίνεται απόλυτα στις υποχρεώσεις που απορρέουν από τους όρους αυτής, ή δεν συμμορφώνεται προς τις υποδείξεις του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου και των άλλων υπηρεσιών (Αγορανομία, Υγειονομική Υπηρεσία και λοιπές αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες) για την εύρυθμη και άψογη λειτουργία της σίτισης, το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου διατηρεί το δικαίωμα να λύσει μονομερώς τη σύμβαση και να κηρύξει έκπτωτο τον ανάδοχο πέρα από τις άλλες συνέπειες που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία και τη σύμβαση, βαρύνεται και με κατάπτωση της ποινικής ρήτρας η οποία ορίζεται από την Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου και θα εισπραχθεί με την διαδικασία είσπραξης δημοσίων εσόδων.

Απαγορεύεται στον ανάδοχο να διακόψει εκτός ανωτέρας βίας, την λειτουργία του Εστιατορίου. Σε περίπτωση διακοπής κηρύσσεται αυτοδικαία έκπτωτος και η εγγύηση καλής εκτέλεσης καταπίπτει υπέρ του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου και η Αναθέτουσα Αρχή αποφασίζει την επανάληψη του διαγωνισμού σε βάρος του.

Με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου και ύστερα από πρόταση της αρμόδιας Επιτροπής Σίτισης διακόπτεται η χρηματοδότηση του έργου και καταγγέλλεται η σύμβαση, εφόσον η ανάδοχος εταιρεία δεν παρέχει τις υπηρεσίες, σύμφωνα με τη σύμβαση ανάθεσης. Για τα θέματα καταγγελίας της σύμβασης, έχουν ανάλογη εφαρμογή τα οριζόμενα στις παρ. 1 και 2

Εκχώρηση Υποχρεώσεων και Δικαιωμάτων

Απαγορεύεται η εκχώρηση από τον ανάδοχο του έργου σε οποιονδήποτε τρίτο, των υποχρεώσεων και δικαιωμάτων που απορρέουν από τη σύμβαση που θα συναφθεί μεταξύ αυτού και του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου.

Δύναται μόνο να επιτραπεί κατόπιν αιτήσεως του Αναδόχου και εγκρίσεως της Αναθέτουσας Αρχής η Εκχώρηση-Ενεχυρίωση των χρηματικών ποσών των Συμβάσεων που θα προκύψουν.

Προσωπικό

Το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου δεν ευθύνεται για την επιλογή του προσωπικού από τον ανάδοχο – εργοδότη, του προσωπικού το οποίο προσέλαβε και απασχολεί στο εστιατόριο, ούτε υπέχει οποιαδήποτε ευθύνη έναντι του προσωπικού αυτού, για το οποίο αποκλειστικός υπεύθυνος είναι ο ανάδοχος.

Ο ανάδοχος θα είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνος υπεύθυνος για την τήρηση της ισχύουσας νομοθεσίας και των συλλογικών συμβάσεων ως προς το απασχολούμενο από αυτόν προσωπικό για την εκτέλεση των υποχρεώσεων της σύμβασης. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνος αυτός προς αποκατάστασή της.

Ανωτέρα Βία

Τα συμβαλλόμενα μέρη δεν ευθύνονται για τη μη εκπλήρωση των συμβατικών τους υποχρεώσεων, στο μέτρο που η αδυναμία εκπλήρωσης οφείλεται σε περιστατικά ανωτέρας βίας. Η απόδειξη της ανωτέρας βίας βαρύνει αυτόν που την επικαλείται.

Ως περιπτώσεις ανωτέρας βίας αναφέρονται ενδεικτικά οι παρακάτω:

- (1) Γενική ή μερική απεργία, που συνεπάγεται τη διακοπή των εργασιών του καταστήματος ή του εργοστασίου του προμηθευτή.
 - (2) Γενική ή μερική πυρκαγιά στο κατάστημα ή στο εργοστάσιο του προμηθευτή.
 - (3) Πλημμύρα.
-

- (4) Σεισμός.
(5) Πόλεμος.

Ο Ανάδοχος, επικαλούμενος υπαγωγή της αδυναμίας εκπλήρωσης υποχρεώσεών του σε γεγονός που εμπίπτει στην προηγούμενη παράγραφο, οφείλει να γνωστοποιήσει και επικαλεσθεί προς την Αναθέτουσα Αρχή τους σχετικούς λόγους και περιστατικά εντός αποσβεστικής προθεσμίας δέκα (10) ημερών από τότε που συνέβησαν, προσκομίζοντας τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία. Η Αναθέτουσα Αρχή υποχρεούται να απαντήσει εντός δέκα (10) ημερών από λήψεως του σχετικού αιτήματος του Αναδόχου, διαφορετικά με την πάροδο άπρακτης της προθεσμίας τεκμαίρεται η αποδοχή του αιτήματος.

Συνέχεια Σύμβασης

Σε περίπτωση κατά την οποία ο ανάδοχος εκποιήσει την επιχείρηση, είναι δυνατόν να συνεχιστεί η σύμβαση με τον αγοραστή, ο οποίος θα πρέπει να αποδεχθεί πλήρως όλο το περιεχόμενο της παρούσας διακήρυξης καθώς και της σύμβασης.

Τεχνική Περιγραφή Έργου

Περιγραφή συστήματος σίτισης

Ο ανάδοχος θα παρέχει ημερησίως σίτιση πρωινού και δύο γευμάτων (γεύμα – δείπνο) στους δικαιούμενους δωρεάν σίτιση φοιτητές του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου στις Ομάδες/Πανεπιστημιακές Μονάδες (Α) ΟΜΑΔΑ: ΤΡΙΠΟΛΗ, ΝΑΥΠΛΙΟ, ΚΟΡΙΝΘΟΣ (Β) ΟΜΑΔΑ: ΚΑΛΑΜΑΤΑ, ΣΠΑΡΤΗ» Επίσης, θα παρέχει ημερησίως σίτιση (πρωινό-γεύμα – δείπνο) στους μη δικαιούμενους δωρεάν σίτιση φοιτητές και στο διδακτικό και διοικητικό εν γένει προσωπικό του Πανεπιστημίου έναντι του τιμήματος των 0,80€ (εξήντα λεπτών) ανά πρωινό και 2,25€ (δύο ευρώ και είκοσι πέντε λεπτά) ανά γεύμα.

Το δικαίωμα της δωρεάν σίτισης είναι αυστηρά προσωπικό και μη μεταβιβάσιμο.

Η παροχή των υπηρεσιών του Αναδόχου θα γίνεται σε χώρους εστίασης που διαθέτει το Πανεπιστήμιο (Πανεπιστημιακή Μονάδα Τρίπολης, Καλαμάτας) είτε σε μισθωμένους χώρους (Πανεπιστημιακή Μονάδα Κορίνθου, Ναυπλίου, Σπάρτης).

Σε περίπτωση που ο χώρος σίτισης βρίσκεται στις εγκαταστάσεις του Πανεπιστημίου και παραχωρείται δωρεάν στον ανάδοχο τότε το πανεπιστήμιο αναλαμβάνει, την υποχρέωση καταβολής των δαπανών λειτουργίας των χώρων εστίασης των φοιτητών (ΔΕΗ, νερό, θέρμανση), όπως προβλέπονταν στην διακήρυξη.

Ωρες λειτουργίας φοιτητικών εστιατορίων

Το σιτηρέσιο περιλαμβάνει πρωινό γεύμα και δείπνο και παρέχεται όλες τις ημέρες της εβδομάδας, εργάσιμες και μη, εκτός από τις διακοπές των Χριστουγέννων και του Πάσχα και τις επίσημες αργίες. Οι ώρες λειτουργίας του εστιατορίου θα είναι από τις 8.00-9.00, 13:00 έως 15:00 και από 18:00 έως 20:00. Οι ώρες αυτές είναι δυνατό να τροποποιούνται, με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου μετά από πρόταση του οικείας Εποπτεύουσας Επιτροπής ανά Πανεπιστημιακή Μονάδα, αν κατά την εφαρμογή διαπιστωθεί ότι δεν εξυπηρετούνται οι φοιτητές.

Διανομή φαγητού

Η διανομή του φαγητού θα πραγματοποιείται στους χώρους εστίασης με το σύστημα αυτοεξυπηρέτησης (self service) από 8.00 -9.00 (πρωινό), 13:00 έως 15:00 το γεύμα και από 18:00 έως 20:00 το δείπνο.

Εδεσματολόγιο

Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσφέρει καθημερινά το πρόγραμμα εδεσματολογίου που υπέβαλε μαζί με την προσφορά του και από άποψη ποιότητας και από άποψη ποσότητας και να αναρτά στον πίνακα ανακοινώσεων, ανελλιπώς αναλυτικό εβδομαδιαίο πρόγραμμα σίτισης το οποίο δεν θα τροποποιεί χωρίς την έγκριση της αρμόδιας Επιτροπής. Τυχόν αλλαγές στο μενού του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά, θα πρέπει να γίνουν μετά από έγκριση της Επιτροπής Εποπτείας, με την προϋπόθεση ότι το νέο γεύμα θα είναι ίσης ποσοτικής και θερμιδικής αξίας με το μενού της ημέρας. Το ημερήσιο μενού θα πρέπει να πληροί όλους τους όρους υγιεινής διατροφής και

ως προς τη ποσότητα και το βάρος, να είναι σύμφωνο με τις κείμενες Αγορανομικές Διατάξεις. Το ακριβές πρόγραμμα για κάθε μήνα θα καταρτίζεται με συνεργασία του αναδόχου και των εκπροσώπων του Ιδρύματος και θα δημοσιοποιείται μέχρι τις 20 του προηγούμενου μήνα.

Σε κάθε γεύμα και σε κάθε δείπνο θα προσφέρονται (σύμφωνα με τους Πίνακες 1 και 2):

1. πρωινό (υποχρεωτικά)
2. πρώτο πιάτο (προαιρετικά)
3. δύο εναλλακτικά φαγητά ως κυρίως πιάτο (υποχρεωτικά) και
4. συνοδευτικά.

Αναλυτική Περιγραφή Έργου

Η ανάδοχος εταιρεία δεσμεύεται για την τήρηση των παρακάτω:

Να λειτουργήσει το Φοιτητικό Εστιατόριο των Ομάδων/Πανεπιστημιακών Μονάδων: (Α) Ομάδα: Τρίπολη, Ναύπλιο, Κόρινθος & (Β) Ομάδα: Καλαμάτα, Σπάρτη του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου εφαρμόζοντας συστήματα και διαδικασίες που ορίζονται με βάση τα πρότυπα ISO 9001 και ΕΛΟΤ 1416 με πεδίο εφαρμογής την «προετοιμασία, παρασκευή και παράθεση γευμάτων σε εστιατόρια, εξυπηρέτηση μαζικής εστίασης σπουδαστών Α.Ε.Ι. και Τ.Ε.Ι.».

Σχετικά με το μενού, για τις Ομάδες/Πανεπιστημιακές Μονάδες (Α) Ομάδα: Τρίπολη, Ναύπλιο, Κόρινθος & (Β) Ομάδα: Καλαμάτα, Σπάρτη του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου προσφέρεται ενιαίο εδεσματολόγιο τεσσάρων (4) εβδομάδων για όλες τις ημέρες της εβδομάδας που περιγράφεται αναλυτικά από α) τον Πίνακα 1 -Β1«Ανάλυση Πρωινού», β) τον Πίνακα 1- Β2 «Πίνακας Γευμάτων» (Τεχνική Προσφορά Αναδόχου) για μεσημεριανό και βραδινό και γ) τον Πίνακα 1-Γ «Πίνακας Ελάχιστο Βάρος Μεριδών» . Οι ανωτέρω Πίνακες αποτελούν αναπόσπαστο μέρος αυτής της σύμβασης .

Το εδεσματολόγιο, το οποίο απευθύνεται στους δικαιούχους δωρεάν σίτισης φοιτητές καθώς και στο διδακτικό και διοικητικό προσωπικό του Ιδρύματος (το οποίο θα σιτίζεται καταβάλλοντας το αντίτιμο

19SYMV004311459 2019-01-08

των 0,60 € (εξήντα λεπτών) ανά πρωινό και 2,25 € (δύο ευρώ και είκοσι πέντε λεπτά) ανά γεύμα, συμπεριλαμβάνει:

Σε κάθε γεύμα και σε κάθε δείπνο θα προσφέρονται :

1. πρωινό (υποχρεωτικά)
2. πρώτο πιάτο (προαιρετικά)
3. δύο εναλλακτικά φαγητά ως κυρίως πιάτο (υποχρεωτικά) και
4. συνοδευτικά (υποχρεωτικά) σύμφωνα με τους Πίνακες 1 και 2

Τα δεκατέσσερα εβδομαδιαία γεύματα θα πρέπει να έχουν ενδεικτικά τουλάχιστον την πιο κάτω βασική σύνθεση, την οποία ο ανάδοχος μπορεί να βελτιώσει τόσο ποσοτικά όσο και ποιοτικά ως προς τη σύνθεσή τους .

Πρωινό (ενδεικτική σύνθεση)

Καφές ή Τσάι ή Γάλα

Ψωμί

Μερίδα βούτυρο

Μερίδα μέλι ή μαρμελάδα

Φρέσκα Φρούτα ή φρέσκος χυμός

Αυγό βραστό

Το γάλα του πρωινού θα είναι πλήρες μακράς διάρκειας ή εβαπορέ αναγνωρισμένης βιομηχανίας.

Ο καφές θα είναι φίλτρου ή στιγμιαίος (μερίδες) αναγνωρισμένης βιομηχανίας

Κύριο πιάτο γεύματος και δείπνου:

Δύο (2) γεύματα με φρέσκο κιμά και σαλάτα εποχής.

Δύο (2) γεύματα με λαδερά και τυρί α' ποιότητας ή ζυμαρικά και τυρί α' ποιότητας.

Δύο (2) γεύματα με κοτόπουλο, τυρί α' ποιότητας και σαλάτα εποχής.

Τρία (3) γεύματα με κρέας και σαλάτα εποχής.

Δύο (2) γεύματα με ψάρι και σαλάτα εποχής.

ΑΔΑ: ΗΥΕΘΦΘΒ1Δ-Β1Ν

Δύο (2) γεύματα με όσπρια και τυρί α' ποιότητας, ή λαχανικά και τυρί α' ποιότητας

ή ομελέτα και τυρί α' ποιότητας .

Φρέσκα φρούτα ή γλυκό.

Για την Παρασκευή των φαγητών ο ανάδοχος υποχρεούται να χρησιμοποιεί υλικά άριστης ποιότητας

.

Ειδικότερα:

1. Για τα κρέατα και τα πουλερικά θα είναι όλα νωπά άριστης ποιότητας . Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από καθαρό μυϊκό κρέας (νωπό άριστης ποιότητας). Ιδιαίτερα οι κεφτέδες δεν θα περιέχουν ψωμί σε αναλογία μεγαλύτερη του 18 % υπολογισμένου επί ξηράς ουσίας , το δε ψήσιμό τους θα είναι πλήρες.

2. Τα ψάρια θα είναι όλων των ειδών, αλλά α' ποιότητας. Στον κατάλογο του εστιατορίου θα αναγράφεται με σαφήνεια αν το φαγητό είναι κατεψυγμένο .

3. Τα λαχανικά και τα φρούτα θα είναι άριστης ποιότητας. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση κονσερβοποιημένων λαχανικών ή άλλων εδεσμάτων και υλικών σε κονσέρβα (π. χ. λουκάνικα, ντολμάδες, κ.λ.π.). Επιτρέπονται μόνο κονσερβοποιημένα φρούτα ως επιδόρπιο (κομπόστα). Στον κατάλογο του εστιατορίου θα αναγράφεται με σαφήνεια αν το φαγητό είναι κατεψυγμένο

4. Τα βούτυρα τα φυτικά λίπη και τα φυτικά έλαια θα είναι άριστης και αναγνωρισμένης βιομηχανίας.

Ειδικότερα θα χρησιμοποιούνται και έπειτα από έγκριση της αρμόδιας Επιτροπής:

-Ελαιόλαδο για σαλάτα αγορανομικής οξύτητας 0-1 βαθμών .

-Ελαιόλαδο για φαγητό αγορανομικής οξύτητας 0-1.5 βαθμών .

-Λάδι για τηγανητά αγορανομικής οξύτητας 0-1.5 βαθμών ή σπορέλαιο οξύτητας 0 βαθμών.

-Μαγειρικά λίπη αναγνωρισμένης βιομηχανίας .

-Βούτυρο γάλακτος για την παρασκευή των γλυκισμάτων

-Για την παρασκευή ζυμαρικών θα χρησιμοποιείται το μαγειρικό λίπος σε ποσοστό 50% και το βούτυρο γάλακτος σε ποσοστό 50%.

-Τα εναπομείναντα από το τηγάνισμα έλαια δεν θα χρησιμοποιούνται ξανά. Απαγορεύεται ρητά η χρήση ζωικών λιπών.

5. Το ψωμί θα είναι ημέρας με αλεύρι τύπου 70% .

6. Τα τυριά, τα χορταρικά και όλα τα υπόλοιπα υλικά θα είναι α' ποιότητας. Ειδικά για το τυρί φέτα θα πρέπει να έχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που ορίζει το άρθρο 83 του Κώδικα Τροφίμων για τη φέτα.

7. Το γιαούρτι θα είναι πρόβειο ή και αγελαδινό, πλήρες ή και με μειωμένα λιπαρά, σε καμιά όμως περίπτωση υποκατάστατο.

8. Οι πατάτες δεν θα πρέπει να είναι προτηγανισμένες.

Ειδικότερα:

Το κρέας και ο κιμάς, θα πρέπει να είναι άνευ ορατού λίπους και πρόσθετων ξένων υλών, ενώ παράλληλα θα πρέπει να τηρούνται οι βασικοί κανόνες τυποποίησης-συσκευασίας. Για τα κατεψυγμένα ψάρια δεν θα πρέπει να γίνεται προσθήκη πρόσθετων υλών ή να υπόκεινται σε άλλου είδους επεξεργασίας, πέραν της κατάψυξης. Η οξείδωση, αφυδάτωση, απόψυξη- επανακατάψυξη, αλλοίωση καθώς και η παρουσία άλλων τεχνικών ελαττωμάτων, καθιστούν τα παραπάνω προϊόντα ακατάλληλα. Περαιτέρω, η θερμοκρασία παραλαβής αυτών, θα πρέπει να είναι στους -15°C , ενώ είναι απαραίτητο να τηρούνται οι βασικοί κανόνες τυποποίησης-συσκευασίας.

Το πρώτο πιάτο, το κυρίως πιάτο και τα συνοδευτικά, θα παρέχονται δύο φορές την ημέρα και θα είναι διαφορετικό το γεύμα από το δείπνο.

Το εδεσματολόγιο με κοτόπουλο ή κρέας δεν θα επαναλαμβάνεται την ίδια ημέρα (μεσημέρι – βράδυ), ούτε στο εδεσματολόγιο της επόμενης ημέρας.

Τυχόν αλλαγές στο εδεσματολόγιο του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στη αγορά μπορούν να γίνουν μόνον μετά από αίτησή του στην αρμόδια Επιτροπή και έγκριση από την Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου ή εξουσιοδοτημένο από αυτό πρόσωπο, λόγω του επείγοντος.

Υποχρεώσεις αναδόχου

Έλεγχος σιτιζομένων

Ο έλεγχος των σιτιζομένων δωρεάν φοιτητών θα γίνεται με βάση τις καταστάσεις των δικαιούμενων δωρεάν σίτισης φοιτητών που θα δίδονται από το Πανεπιστήμιο στον ανάδοχο εστιατόρα. Η πιστοποίηση της φοιτητικής ιδιότητας θα γίνεται με την επίδειξη της φοιτητικής ταυτότητάς του.

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να τηρεί καθημερινά στατιστικά στοιχεία των σιτιζομένων στο Εστιατόριο με μέθοδο που θα συμφωνηθεί με τις αρμόδιες υπηρεσίες του Πανεπιστημίου. Τα στοιχεία αυτά η ανάδοχος εταιρεία οφείλει να τα υποβάλει στο Λογιστήριο του Πανεπιστημίου εντός του πρώτου δεκαημέρου του επόμενου μήνα που αφορούν την σίτιση.

Χώροι παρασκευής σιτηρεσίου

Η παρασκευή κάθε είδους εδέσματος γίνεται αποκλειστικά στον χώρο του εστιατορίου του αναδόχου με τον προτεινόμενο από τον ανάδοχο εξοπλισμό, σύμφωνα με την προσφορά του.

Ο ανάδοχος αναλαμβάνει την ευθύνη για την έγκαιρη, σωστή, ασφαλής και χωρίς οποιαδήποτε πρακτικό πρόβλημα για την Αναθέτουσα Αρχή, μεταφορά και παράδοση των ημερήσιων σιτηρεσίων στους χώρους σίτισης (η οποία και θα τεκμηριώνεται στην προσφορά του)

Χώροι Εστίασης

α) Χώροι που παραχωρούνται από το Πανεπιστήμιο:

Στον ανάδοχο του διαγωνισμού παρέχεται, χωρίς μίσθωμα η χρήση των χώρων εστίασης του Πανεπιστημίου στις Πανεπιστημιακές Μονάδες με όλες τις ηλεκτρικές, υδραυλικές και αποχετευτικές εγκαταστάσεις και τα εξοπλιστικά μέσα αυτού.

Οι χώροι εστίασης που προορίζονται, για την σίτιση των φοιτητών του Πανεπιστημίου, θα παραχωρηθούν στην ανάδοχο εταιρεία με ιδιαίτερα πρωτόκολλα παραλαβής και παραδόσεως την ημέρα της υπογραφής της Σύμβασης και τα οποία θα επισυναφθούν σ' αυτές.

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να διατηρεί σε καλή λειτουργική κατάσταση τις εγκαταστάσεις του χώρου εστίασης που της έχει παραχωρηθεί από το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου. Συγκεκριμένα, θα συντηρεί τον εξοπλισμό που της έχει διατεθεί, το ηλεκτρολογικό και υδραυλικό δίκτυο, το σύστημα εξαερισμού και θέρμανσης. Σε περίπτωση φθοράς των παραπάνω από συνήθη χρήση, ο ανάδοχος θα τις επισκευάζει άμεσα με δική του δαπάνη. Επίσης υποχρεούται στην άμεση αντικατάσταση των καταστρεφόμενων ειδών, καθώς και την αντικατάσταση των κρινόμενων ως ακατάλληλων από τα αρμόδια όργανα του Πανεπιστημίου για τον έλεγχο του χώρου.

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να χρησιμοποιεί τις εγκαταστάσεις του Πανεπιστημίου

αποκλειστικά, για την όπηση των φοιτητών όπως αναφέρεται παραπάνω. Χορευτικές η ψυχαγωγικές συγκεντρώσεις φοιτητών η άλλων Πανεπιστημιακών συλλόγων επιτρέπονται μόνον μετά από έγκριση της Αναθέτουσας Αρχής του Πανεπιστημίου κατόπιν υποβολής σχετικού αιτήματος (εγγράφως).

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται μετά την λήξη της σύμβασης να αποκομίσει μέσα σε πέντε (5) ημέρες τα αγορασθέντα απ' αυτόν έπιπλα, σκεύη κ.λ.π. Η ανάδοχος εταιρεία ουδεμίας αποζημίωσης δικαιούται, για εκτελεσθείσες εργασίες στο Εστιατόριο ή για την τοποθέτηση μονίμων εγκαταστάσεων.

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται μετά την λήξη της σύμβασης να αποζημιώσει το Πανεπιστήμιο για κάθε φθορά, καταστροφή ή απώλεια των παραδοθέντων σ' αυτόν εγκαταστάσεων, μηχανημάτων, επίπλων, μαγειρικών σκευών και ειδών εστίασης.

Μετά την λήξη της σύμβασης η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται μέσα σε δέκα πέντε (15) ημέρες να είναι έτοιμος, για την παράδοση των χώρων του Εστιατορίου και των εγκαταστάσεων αυτού. Επίσης να εξοφλήσει τυχόν οφειλές προς τρίτους που προέκυψαν κατά τη διάρκεια ισχύος της Σύμβασης.

Η παράδοση θα γίνει σε Επιτροπή, που θα ορίσει η Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου. Η εν λόγω Επιτροπή θα καταρτίσει πίνακες του παραπάνω υλικού στους οποίους θα αναφέρονται οι φθορές, καταστροφές ή απώλειες και η αποτίμησή τους σε Ευρώ και θα τους υποβάλλουν στην ΔΕ του Πανεπιστημίου το οποίο θα καθορίσει το ποσοστό των οφειλομένων στην συνήθη χρήση φθορών, κατά δίκαια κρίση.

Προσωπικό

Η ανάδοχος εταιρεία από τον παρόντα έχει την ευθύνη της πρόσληψης, απασχόλησης, πληρωμής, ασφάλισης και τυχόν αποζημίωσης του πάσης φύσεως και κατάλληλου για τη λειτουργία των χώρων παροχής εστίασης, προσωπικού.

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να έχει πάντοτε επαρκές και ειδικευμένο προσωπικό, για την πλήρη εξυπηρέτηση των σιτιζομένων φοιτητών, εφοδιασμένο με τα απαραίτητα βιβλιάρια Υγείας, πρόσφατα θεωρημένα όπως προβλέπεται από τον Οδηγό Υγιεινής Πρακτικής του ΕΦΕΤ.

Το προσωπικό που ασχολείται με την παρασκευή των φαγητών και το σερβίρισμα θα πρέπει, εκτός της άσπογης ατομικής καθαριότητας, να φέρει καθαρή στολή και απαραίτητα κατάλληλο κάλυμμα

των μαλλιών (σκούφο). Θα υπάρξει οπωσδήποτε στο προσωπικό ένα άτομο το οποίο θα απασχολείται αποκλειστικά και μόνο με την καθαριότητα των χώρων εστίασης.

Η καθαριότητα των χώρων του Εστιατορίου είναι της αποκλειστικής ευθύνης του αναδόχου. Ο χώρος πρέπει να διατηρείται άψογος και στον χρόνο μεταξύ των γευμάτων.

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να ασφαλίσει το προσωπικό του, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου ουδεμία ευθύνη φέρει, για τις συνέπειες της μη ασφάλισης αυτών.

Το προσωπικό προσλαμβάνεται από την ανάδοχο εταιρεία, αφού προηγουμένως διαπιστωθεί, ότι είναι υγιές. Η διαπίστωση γίνεται είτε με την προσκόμιση βιβλιαρίου υγείας θεωρημένο από το Υγειονομικό Κέντρο είτε από την αρμόδια Κρατική Υγειονομική Υπηρεσία.

Ώρες λειτουργίας φοιτητικών εστιατορίων

Το σιτηρέσιο περιλαμβάνει πρωινό, γεύμα και δείπνο και παρέχεται όλες τις ημέρες της εβδομάδας, εργάσιμες και μη, εκτός από τις διακοπές των Χριστουγέννων και του Πάσχα. Οι ώρες λειτουργίας του εστιατορίου θα είναι από τις 8.00-9.00 13:00 έως 15:00 και από 18:00 έως 20:00. Οι ώρες αυτές είναι δυνατό να τροποποιούνται, με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής του Πανεπιστημίου μετά από πρόταση της οικείας Εποπτεύουσας Επιτροπής, αν κατά την εφαρμογή διαπιστωθεί ότι δεν εξυπηρετούνται οι φοιτητές.

Λειτουργία Φοιτητικών Εστιατορίων

Ο ανάδοχος/οι που θα προκύψει/ουν από τον παρόντα διαγωνισμό έχει/ουν την ευθύνη:

1. Της προμήθειας των πρώτων υλών, της ετοιμασίας και διατήρησης των φαγητών έως τη διανομή τους (αγορά, μεταφορά, αποθήκευση πρώτων υλών, συντήρηση σε ψυγεία στο χώρο των μαγειρείων, καθάρισμα, πλύσιμο, τεμαχισμός, μαγείρεμα, μεριδοποίηση και διανομή του).
2. Της τοποθέτησης του ψυμιού, των μαχαιροπήρουνων, των ποτηριών, των χαρτοπετεστών, του ελαιολάδου για τις σαλάτες και των λοιπών αρτυμάτων και καρυκευμάτων στους κατάλληλους χώρους που προβλέπονται γι' αυτά.
3. Της επιμελημένης συλλογής των απορριμμάτων και υπολειμμάτων των φαγητών και της ασφαλούς φύλαξής τους σε σακούλες και κλειστούς κάδους μέχρι να μεταφερθούν στο χώρο

αποκομιδής τους.

4. Της παραλαβής των δίσκων με τα άπλυτα καθώς και όλων των απαιτούμενων στη συνέχεια εργασιών για το πλύσιμο, το στέγνωμα και την τακτοποίηση των καθαρών ειδών εστίασεως της καθημερινής καθαριότητας και συχνής απολύμανσης όλων των χώρων του εστιατορίου και της διατήρησης ανά πάσα στιγμή καθαρών των αιθουσών του εστιατορίου κατά τις ώρες του φαγητού (τραπέζια, καθίσματα, δάπεδα, τζάμια και τουαλέτες). Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των χώρων και των ειδών εστίασεως βαρύνουν τον ανάδοχο.

5. Για την εξασφάλιση της ομαλής και απρόσκοπτης λειτουργίας συσκευών και εγκαταστάσεων του μαγειρείου και του χώρου παραμονής κοινού του εστιατορίου είναι αποκλειστικά υπεύθυνος ο ανάδοχος. Για το σκοπό αυτό φροντίζει για τους χειρισμούς και την επίβλεψη λειτουργίας, τον έλεγχο και τις ρυθμίσεις συσκευών σύμφωνα με τις οδηγίες των κατασκευαστών, προληπτική συντήρηση εγκαταστάσεων και μικροεπισκευές (αλλαγή ασφαλειών, αποκατάσταση μικροδιαρροών, αποφράξεις αποχετεύσεων κ.λ.π).

6. Ομοίως η εποπτεία της επάρκειας και της ασφαλούς αποθήκευσης και χρήσης των λειτουργικών αναλωσίμων ως καύσιμα (υγραέριο), νερό χρήσεως με τις αντίστοιχες δεξαμενές και φιάλες, ανήκει στην αποκλειστική ευθύνη του αναδόχου.

7. Περίπτωση βλάβης, που επέρχεται σε χώρους του Πανεπιστημίου από κατασκευαστική αστοχία των εγκαταστάσεων ή παρέλευση διάρκειας ζωής ή φυσιολογική φθορά συσκευής ή ανταλλακτικού αντιμετωπίζεται με πρωτοβουλία και ευθύνη του αναδόχου για την εξασφάλιση της άμεσης ενέργειας και την αποτροπή της διακοπής λειτουργίας του εστιατορίου και οι δαπάνες καλύπτονται από το Πανεπιστήμιο μετά από συνεννόηση με την Τεχνική Υπηρεσία και την έγκριση από τα αρμόδια όργανα.

Άδεια λειτουργίας

Η ανάδοχος εταιρεία πριν από την εγκατάστασή της στους χώρους του Πανεπιστημίου και πριν την έναρξη λειτουργίας, είναι υποχρεωμένη να προσκομίσει τα εξής:

1. Άδεια λειτουργίας του εστιατορίου, στο όνομά του, από την αρμόδια αρχή και
2. Πιστοποιητικά υγείας, έκδοση βιβλιαρίου ΙΚΑ για όσους δεν έχουν και αναγγελία στο Γραφείο ερεύσεως εργασίας του ΟΑΕΔ όλων των προσώπων που θα απασχοληθούν στο εστιατόριο.

Επιστάσια, φύλαξη και ασφάλεια χώρων

Η επιστάσια, φύλαξη και ασφάλεια του χώρου των εστιατορίων της Πανεπιστημιακής Μονάδας Τρίπολης, Καλαμάτας, Κορίνθου, Ναυπλίου και Σπάρτης βαρύνει την ανάδοχο εταιρεία κατά τη διάρκεια ισχύος της σύμβασης και είναι υποχρεωμένη να λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα για το σκοπό αυτό.

Εποπτεία

Η εποπτεία της λειτουργίας του Εστιατορίου και ειδικότερα ο έλεγχος της γνησιότητας και ποιότητας των χρησιμοποιούμενων υλικών της ποσότητας και του βάρους των χορηγούμενων μερίδων φαγητού, ο έλεγχος του τιμοκαταλόγου, καθώς και της εφαρμογής των Οδηγών Υγιεινής του ΕΦΕΤ για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης διενεργείται από αρμόδια Επιτροπή, που ορίζεται από την Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου και είναι ανεξάρτητος του ελέγχου που ενεργείται από τις κρατικές υπηρεσίες αυτεπαγγέλτως. Το ανωτέρω όργανο θα παρακολουθεί και θα ελέγχει την τήρηση όλων των όρων της σύμβασης από τον ανάδοχο, τα δε πορίσματά του θα τα υποβάλει στην Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου για την τυχόν επιβολή σ' αυτόν των προβλεπόμενων από την εν λόγω διακήρυξη κυρώσεων.

Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να δέχεται τον ανωτέρω έλεγχο και να διευκολύνει τα όργανα που ασκούν αυτόν.

Καταγραφή απόψεων σιτιζομένων

Η άποψη των σιτιζομένων για την ποιότητα, ποσότητα, το σερβίρισμα και γενικά την εξυπηρέτησή τους από την ανάδοχο, αποτελεί βασικό κριτήριο καλής λειτουργίας του Φοιτητικού Εστιατορίου. Για το λόγο αυτό, θα υπάρχουν σε εμφανή σημεία του εστιατορίου ειδικά κουτιά όπου οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να διατυπώνουν σε έντυπα τις απόψεις τους καθώς και προτάσεις για τη βελτίωση της λειτουργίας του εστιατορίου. Στο άνοιγμα και τον έλεγχο των παραπάνω κουτιών, θα παρευρίσκεται και η ανάδοχος εταιρεία ή εκπρόσωπός του.

Ποιότητα πρώτων υλών

Η ανάδοχος εταιρεία είναι υποχρεωμένη να χρησιμοποιεί στο Εστιατόριο πρώτες ύλες άριστης ποιότητας και ελεγμένες από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες π.χ. για την ποιότητα των κρεάτων έλεγχος από την Κτηνιατρική Υπηρεσία κ.λ.π.

Η προμήθεια πρώτων υλών που με το χρόνο αποθήκευσής τους αναπτύσσουν μικροοργανισμούς (όσπρια, ζυμαρικά κ.λ.π.) θα πρέπει να γίνεται σε μικρά χρονικά διαστήματα. Εννοείται ότι οι πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιούνται στο Εστιατόριο θα καταναλώνονται πριν τον χρόνο λήξης τους. Ιδιαίτερη φροντίδα θα πρέπει να λάβει η ανάδοχος εταιρεία για τη διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας ψύξης των καταψυγμένων προϊόντων κατά τη μεταφορά και αποθήκευσή τους μέχρι τη χρήση τους. Ειδικότερα στα οπωροκηπευτικά (φρούτα, σαλάτες, λαχανικά κ.λ.π.) πρέπει πριν διατεθούν για χρήση να γίνεται διεξοδικός έλεγχος και με επιμέλεια η διαλογή τους, καθώς και προσεκτικό πλύσιμο.

Γενικοί Όροι Εφαρμογής της Σύμβασης

α. Ο έλεγχος της πιστής εφαρμογής των όρων της Σύμβασης θα γίνεται τακτικά ή και έκτακτα από τα αρμόδια όργανα υπό την εποπτεία και έλεγχο της Επιτροπής για την Σίτιση σε κάθε μία από τις Πανεπιστημιακές Μονάδες οι οποίες ορίζονται από την Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου.

β. Η τήρηση των όρων υγιεινής των χώρων, η εμφάνιση του προσωπικού, η καταλληλότητα των πρώτων υλών και των προσφερόμενων ειδών ελέγχεται από το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου σε συνεργασία με τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες. Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να δέχεται τους ελέγχους αυτούς και να διευκολύνει τα εντεταλμένα όργανα του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου στο έργο τους.

γ. Η ανάδοχος εταιρεία και οι κατά τόπους υπάλληλοί της, υποχρεούνται να συμμορφώνονται με τις υποδείξεις της Επιτροπής για την Σίτιση καθώς και των αρμόδιων ελεγκτικών οργάνων σε κάθε θέμα που έχει σχέση με τις εκτελούμενες εργασίες και τις παρεχόμενες υπηρεσίες.

δ. Είναι υποχρεωμένη να τηρεί τους νόμους και διατάξεις που ισχύουν, για την υγεία και ασφάλεια του προσωπικού που θα απασχολείται σε όλους τους χώρους σίτισης προς αποφυγήν τυχόν εργατικού ατυχήματος.

ε. Η αντισυμβατική συμπεριφορά της αναδόχου εταιρείας αποτελεί λόγω αποκλεισμού του σε επόμενους διαγωνισμούς του Ιδρύματος.

στ. Η άποψη των σιτιζομένων για την ποιότητα, το σεβρίσιμα και γενικά την εξυπηρέτησή τους από την ανάδοχο εταιρεία, αποτελεί βασικό κριτήριο καλής λειτουργίας του Φοιτητικού εστιατορίου.

ζ. Σε περίπτωση αθετήσεως των όρων της σύμβασης ή σε περίπτωση που η ανάδοχος εταιρεία δεν ανταποκρίνεται απόλυτα στις υποχρεώσεις που απορρέουν από αυτήν και την προσφορά της ή δεν συμμορφώνεται προς τις υποδείξεις του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου και των άλλων υπηρεσιών (Αγορανομία, Υγειονομικό) για την εύρυθμη και άψογη λειτουργία του εστιατορίου, το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου διατηρεί το δικαίωμα να λύσει μονομερώς τη σύμβαση και να κηρύξει έκπτωτο τον ανάδοχο, ο οποίος πέραν από τις άλλες συνέπειες που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία και τη διακήρυξη βαρύνεται και με κατάπτωση ποινικής ρήτρας η οποία ορίζεται από την Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου η οποία θα εισπραχθεί με την διαδικασία εισπράξεως δημοσίων εσόδων. Δικαίωμα για μονομερή λύση της σύμβασης διατηρεί και η ανάδοχος εταιρεία σε περίπτωση αθέτησης των υποχρεώσεων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου απέναντί του.

η. Η πληρωμή θα καταβάλλεται στον ανάδοχο με κανονικό χρηματικό ένταλμα, το οποίο θα εκδίδεται, αναλόγως με τις ημέρες λειτουργίας του εστιατορίου και μέσα σε εύλογο χρονικό διάστημα από την κατάθεση των απαραίτητων δικαιολογητικών.

θ. Σε περίπτωση που θα προκύψουν αμφισβητήσεις κατά σειρά προτεραιότητας ισχύουν:

α) η σύμβαση β) η διακήρυξη γ) επικουρικώς η προσφορά του αναδόχου.

ι. Θα τηρηθούν οι υποχρεώσεις του αναδόχου που απορρέουν από τις διατάξεις της περιβαλλοντικής, κοινωνικοασφαλιστικής και εργατικής νομοθεσίας, που έχουν θεσπισθεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικού και εργατικού δικαίου, οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α' του ν.4412. (άρθρο 18 παρ. 2)

Λοιποί Όροι

Η Ανάδοχος εταιρεία και το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου θα προσπαθούν να ρυθμίζουν καλόπιστα κάθε διαφορά, που τυχόν θα προκύψει στις μεταξύ τους σχέσεις κατά την διάρκεια της ισχύος της σύμβασης.

Επί διαφωνίας, η διαφορά θα λύνεται από τα Ελληνικά Δικαστήρια και συγκεκριμένα τα Δικαστήρια της Τρίπολης, σύμφωνα με την κείμενη Ελληνική Νομοθεσία, εφαρμοστέο δε δίκαιο είναι πάντοτε το Ελληνικό.

Δεν αποκλείεται όμως, για ορισμένες περιπτώσεις εφόσον συμφωνούν και τα δύο μέρη, να γίνει προσφυγή των συμβαλλομένων, αντί στα Δικαστήρια, σε διαιτησία, σύμφωνα πάντα με την Ελληνική Νομοθεσία και με όσα μεταξύ τους συμφωνήσουν. Αν δεν επέλθει τέτοια συμφωνία, η αρμοδιότητα για την επίλυση της διαφοράς ανήκει στα Ελληνικά Δικαστήρια κατά τα οριζόμενα στην παραπάνω παράγραφο.

Οποιαδήποτε τροποποίηση της σύμβασης πρέπει να εξασφαλίζει την υλοποίηση του έργου όπως προδιαγράφηκε.

Κατά τα λοιπά ισχύουν οι κείμενες διατάξεις, βάσει των οποίων διενεργήθηκε ο διαγωνισμός αυτός.

Η παρούσα σύμβαση υπερισχύει από κάθε άλλο κείμενο, στο οποίο αυτή στηρίζεται (Διακήρυξη, Όροι Συμφωνιών, Προσφορές, κλπ.), εκτός φυσικά από προφανή σφάλματα ή παραδρομές.

Η παρούσα σύμβαση διέπεται από τις διατάξεις του του ν. 4412/2016 (Α' 147) "Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)" και τις τροποποιήσεις αυτού.

Οποιαδήποτε τροποποίηση, ανανέωση ή αλλαγή των όρων της παρούσας θα έχει ισχύ εφόσον γίνει εγγράφως και υπογραφεί και από τα δύο μέρη.

Τέλος, η παρούσα σύμβαση, αφού συντάχθηκε σε τρία πρωτότυπα και αφού διαβάστηκε και βεβαιώθηκε, υπογράφεται από τους συμβαλλόμενους.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Για το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

Για την Εταιρεία

Ο Αντιπρύτανης Οικονομικών,
Προγραμματισμού & Ανάπτυξης
Καθηγητής
Γεώργιος Π. Λέπουρας

KORINTHIAN PALACE
CATERING A.E
Ο νόμιμος εκπρόσωπος
ΚΑΚΟΓΙΑΝΝΗΣ ΗΛΙΑΣ

ህግ: ተላይካይነት-ባለ

Στη παρούσα Σύμβαση επισυνάπτονται και αποτελούν αναπόσπαστο μέρος αυτής οι

παρακάτω Πίνακες:

- Πίνακας 1 Β1 «Ανάλυση Πρωινού»
- Πίνακας 1 Β2 «Πίνακας Γευμάτων » (Τεχνική Προσφορά Αναδόχου)
- Πίνακας 1 Γ «Πίνακας Ελάχιστο Βάρος Μερίδων»

Κόρινθος, 6/7/2018

ΠΡΟΣ : ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΘΕΜΑ : ΠΡΩΙΝΟ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΕΙΣ

Το πρωινό αποτελεί αναμφισβήτητα ένα πολύ σημαντικό γεύμα της ημέρας και μάλιστα τη χρονική στιγμή εκείνη της ημέρας όπου οι αποθήκες ενέργειας του σώματος απαιτούν την επαναφόρτισή τους μετά από τις ώρες του βραδινού ύπνου και συνεπώς το σώμα απαιτεί πρόσληψη «καυσίμου» για να ξεκινήσει τις δραστηριότητές του.

Πρέπει λοιπόν το πρωινό γεύμα να προσφέρει κυρίως υδατάνθρακες για ενέργεια αλλά και πρωτεΐνη και λίπος, όσο γίνεται πιο καλής ποιότητας για τις συνολικές ανάγκες του οργανισμού. Το πρωινό πρέπει να περιέχει τόση ενέργεια σε θερμίδες και τέτοια σύσταση ώστε να ανταποκρίνεται στο βάρος, το είδος και την ένταση της δραστηριότητας αλλά και τις ανάγκες της ηλικίας του κάθε φοιτητή.

Το πρωινό λοιπόν είναι ένα πολύ χρήσιμο γεύμα που όταν το αποφεύγουμε, αναγκάζουμε τον οργανισμό μας να υπολειτουργεί για πολλές ώρες και με αυτό τον τρόπο και τα επίπεδα γλυκόζης στο αίμα μας αυξομειώνονται απότομα και με αυτό τον τρόπο ωθούμε τον οργανισμό μας να υπερκαταναλώσει τροφή κατά το μεσημεριανό γεύμα.

Βασιζόμενοι σε πολλές σχετικές μελέτες έχει συσχετιστεί η πρόσληψη πρωινού με την πνευματική απόδοση των μαθητών σε τεστ και ειδικές δεξιότητες, με την ικανότητα και τη δύναμη της μνήμης και φάνηκε πως πάντα η αποφυγή πρωινού είχε αρνητική επίπτωση σε όλα αυτά.

Επίσης, η παράλειψη πρωινού συσχετίστηκε με το αυξημένο σωματικό βάρος και τις διαταραχές ζαχάρου σε παιδιά σχολικής ηλικίας.

Η εταιρεία με την επωνυμία ΑΝΩΝΥΜΗ ΜΟΝΟΜΕΤΟΧΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ , με διακριτικό τίτλο «Korinthian Palace Catering A.E.», θα προσφέρει πλήρες πρωινό όλες τις ημέρες της εβδομάδας συμπεριλαμβανομένου του Σαββάτου και της Κυριακής σε μορφή μπουφέ, έτσι ώστε οι σπουδαστές, οι προπτυχιακοί και μεταπτυχιακοί φοιτητές των Τμημάτων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, τα μέλη του προσωπικού κάθε

ΑΔΑ: ΗΥΕΘΦΘΒ1Δ-Β1Ν

κατηγορίας, οι υποψήφιοι διδάκτορες και οι ομάδες φιλοξενούμενων (φοιτητών και καθηγητών) του Πανεπιστημίου, να καταναλώνουν ότι επιθυμούν με ελεύθερη επιλογή (είδους και ποσότητας).

Το προτεινόμενο πρωινό θα παρέχεται καθημερινά από 08:00 έως και τις 09:00. Οι ώρες αυτές είναι δυνατόν μετά από έγκριση του Τμήματος Φοιτητικών Θεμάτων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου να τροποποιούνται, αν κατά την εφαρμογή διαπιστωθεί ότι δεν εξυπηρετούνται οι φοιτητές.

Η άποψη των σιτιζόμενων για την ποιότητα, την ποσότητα, το σερβίρισμα και γενικά την εξυπηρέτησή τους από την εταιρεία μας αποτελεί βασικό κριτήριο καλής λειτουργίας των Φοιτητικών Εστιατορίων. Για το λόγο αυτό θα υπάρχει σε εμφανές σημείο κάθε εστιατορίου, ειδικό κουτί όπου οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να διατυπώνουν σε έντυπα τόσο τις απόψεις τους όσο και τις προτάσεις τους για τη βελτίωση της λειτουργίας των εστιατορίων.

Επισημαίνεται ότι:

1. Ο καφές θα είναι φίλτρου ή στιγμιαίος (μερίδες) αναγνωρισμένης βιομηχανίας.
 2. Το γάλα του πρωινού θα είναι πλήρες μακράς διάρκειας ή εβαπορέ αναγνωρισμένης βιομηχανίας.
 3. Το τσάι θα είναι σε φακελάκι διαφόρων γεύσεων.
Ο χυμός θα είναι φρέσκος χωρίς συντηρητικά και ζάχαρη, διαφόρων γεύσεων (ενδεικτικά: πορτοκάλι, ανανάς, ροδάκινο, βερίκοκο, φράουλα).
 4. Τα φρούτα θα είναι φρέσκα εποχής όπως ενδεικτικά : μήλα, αχλάδια, ακτινίδια, πορτοκάλια, μανταρίνια, ροδάκινα, φράουλες, βερίκοκα, δαμάσκηνα, νεκταρίνια, κεράσια, σταφύλια, μπανάνες, καρπούζι, πεπόνι και άλλα)
 5. Οι φρυγανιές θα είναι τύπου σταρένιες
 6. Οι φέτες τωστ θα είναι σταρένιες και ολικής άλεσης.
 7. Το Ψωμί θα είναι ημέρας κατά κανόνα λευκό από άλευρα τύπου 70%, θα διατίθεται όμως και ψωμί ημέρας από άλευρα ολικής αλέσεως και χωριάτικο.
 8. Θα υπάρχει ποικιλία στα Δημητριακά.
 9. Το μέλι θα είναι ανθών σε ατομική μερίδα.
 10. Η μαρμελάδα θα προσφέρεται σε ατομική μερίδα και σε ποικιλία γεύσεων.
 11. Το βούτυρο θα είναι αγελαδινό νωπό, Α' ποιότητας και όχι υποκατάστατο και θα προσφέρεται σε ατομική μερίδα.
 12. Τα αυγά θα είναι βραστά και φρέσκα.
 13. Οι προδιαγραφές όλων των ειδών θα είναι σύμφωνες με όσα ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και την ισχύουσα Εθνική & Κοινοτική Νομοθεσία.
 14. Η ποσότητα των μερίδων, θα είναι η μέγιστη προβλεπόμενη από τις Αγορανομικές Διατάξεις.
 15. Η αναλογία και η ποιότητα των χρησιμοποιούμενων υλικών και ειδών θα είναι σύμφωνα με όσα ορίζονται από τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις, τους κανόνες Υγιεινής Διατροφής και τις διατροφικές απαιτήσεις των νέων.
-

16. Οι σπιτζόμενοι φαιητές θα έχουν το δικαίωμα εφόσον το επιθυμούν, να προσέρχονται για συμπλήρωμα του πρωινού όσες φορές το επιθυμούν.

1η Εβδομάδα

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	
ΠΡΩΙΝΟ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΑΛΕΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ - ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΚΕΪΚ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΑΛΕΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ,ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,ΦΕΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ- ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΕΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ & ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΚΕΪΚ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΕΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ & ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΚΕΪΚ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ- ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΕΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ,ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΕΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ,ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,ΦΕΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ - ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ, ΚΕΪΚ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ	ΤΣΑ ΚΑ ΣΙΚ ΜΕ ΒΕΓ & Ι ΦΡΣ ΤΥ

2η Εβδομάδα

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	
ΠΡΩΙΝΟ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΕΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ,ΑΥΓΟ , ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΙΚ ΛΑΔΙΟΥ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΑΛΕΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ - ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΚΕΙΚ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΕΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΙΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΑΛΕΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ,ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,ΦΕΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ- ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΕΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ,ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΙΚ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΕΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ,ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΜΠΟΥΓΑΤΣΙΑ, ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ, ΚΕΙΚ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ	ΤΣΑ ΚΑ , ΣΙΚ ΜΕ ΒΕΓ & f ΦΡ ΛΕ < ΓΑ

ΑΔΑ: ΗΥΕΘΘΒ1Δ-Β1Δ

3η Εβδομάδα

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙ ΝΟ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ - ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΙΚ ΛΑΔΙΟΥ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΦΕΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ ΓΑΛΟΠΟΥΛ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΙΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΦΕΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ-ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΦΕΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ - ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ, ΚΕΙΚ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ - ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΚΕΙΚ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ

A-ΚΙΤΡΙΝΟ
ΤΥΡΙ

--	--	--	--	--	--	--

4η Εβδομάδα

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙ ΝΟ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ - ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ,Α ΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,ΚΡΟ ΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ,	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,ΔΗΜΗ ΤΡΙΑΚΑ,ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ, ΣΤΑΦΙΔΟΨΩΜ Ο	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,ΔΗΜΗ ΤΡΙΑΚΑ,ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ, ΣΤΑΦΙΔΟΨΩΜ Ο	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ,Α ΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,ΔΗΜΗ ΤΡΙΑΚΑ,ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ & ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ,ΑΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,ΔΗΜΗ ΤΡΙΑΚΑ,ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ & ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟ - ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ,Α ΥΓΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ,ΚΡΟ ΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ,

ΑΔΑ: ΗΛΕΘΘΒ1Δ-Β1Η

ΚΕΙΚ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ	ΦΡΟΥΤΑ,ΦΕ ΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ ΓΑΛΟΠΟΥΛ Α- ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ	ΦΡΟΥΤΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑ ΚΑ, ΚΕΙΚ ΛΑΔΙΟΥ	ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ ΓΑΛΟΠΟΥΛ Α - ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ, ΚΕΙΚ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΟΥ	ΚΕΙΚ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ
-------------------	--	--	--	-------------------

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: * Οι πρόσθετες παροχές επισημαίνονται με μπλε χρώμα.

Για την Korinthian Palace Catering A.E.

ΚΟΡΙΝΘΙΑΝ ΠΑΛΑΤΣ ΚΑΤΕΡΙΝΓ ΑΕ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ & ΔΙΑΘΕΣΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ
ΣΤΑΔΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΑΦΜ: 995355554 ΟΥΣ ΚΟΡΙΝΘΟΥ
ΑΡ.ΓΕΜΗ: 4471437000

Ηλίας Κακογιάννης

Πίνακας 1 Β2-ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

(Τεχνική Προσφορά Αναδόχου)



KORINTHIAN PALACE CATERING

Παραγωγή & Διάθεση Ετοιμων Γευμάτων

Προς:

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

Κόρινθος, 10/7/2018

ΑΔΑ: 41ΝΞ0400Β1Δ-Β1Δ1

ΒΑΣΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΕΙΣ

1. ΒΑΣΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

- Η Korinthian Palace Catering ΑΕ στο πλαίσιο της παρούσας προσφοράς, δηλώνει ότι αποδέχεται πλήρως το Παράρτημα ΙΙ – Τεχνικές Προδιαγραφές πρώτων υλών και ενδεικτικό εδεσματολόγιο - της διακήρυξης .
- Η σίτιση παρέχεται στους χώρους σίτισης όλες τις ημέρες της εβδομάδας (επτά ημέρες) και για όλη τη διάρκεια του ακαδημαϊκού έτους, ενώ θα διακόπτεται κατά τις ημέρες των διακοπών Χριστουγέννων και Πάσχα και κατά τους θερινούς μήνες που παραμένει κλειστό για τους φοιτητές, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Σε περίπτωση παράτασης του διδακτικού έτους, δύναται να παραταθεί, κατόπιν της Αποφάσεως της Αναθέτουσας Αρχής, για ανάλογο χρονικό διάστημα η σίτιση των φοιτητών. Η έναρξη και λήξη της περιόδου λειτουργίας των φοιτητικών εστιατορίων μπορεί να μετατίθεται με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου. Η απόφαση αυτή θα ανακοινωθεί στην εταιρεία μας δέκα(10) ημέρες πριν την ημέρα έναρξης ή λήξης του ακαδημαϊκού έτους. Σε περίπτωση αναστολής των μαθημάτων ή διακοπής της λειτουργίας του Πανεπιστημίου λόγω ανωτέρας βίας, η Αναθέτουσα Αρχή θα γνωστοποιήσει το γεγονός στην εταιρεία μας εντός τριών (3) ημερών.
- Οι ώρες λειτουργίας των φοιτητικών εστιατορίων θα είναι καθημερινά από τις 8.00 έως και τις 9.00 (πρωινό), 13.00 μεσημβρινή έως 15.00 (γεύμα) και από 18.00 έως 20.00 (δείπνο). Οι ώρες αυτές είναι δυνατόν μετά από έγκριση του Τμήματος Φοιτητικών Θεμάτων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, να τροποποιηθούν, αν κατά την εφαρμογή διαπιστωθεί ότι δεν εξυπηρετούνται οι φοιτητές.
- Η σίτιση των φοιτητών θα γίνεται όλες τις ημέρες της εβδομάδας στους χώρους εστίασης που θα λειτουργούν στις αντίστοιχες πόλεις των σχολών του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου με το σύστημα αυτοεξυπηρέτησης (self-service) και με ενιαίο εδεσματολόγιο (menu) για πρωινό, γεύμα και δείπνο καθώς και βελτιώσεις και επιπλέον παροχές που θα προσφέρει η εταιρεία μας.

ΑΔΑ: 4ΝΞΘ408Β1Δ-Β1Ν



- Η εταιρεία Korinthian Palace Catering A.E. υποχρεούται να παραλαμβάνει από τις γραμματείες κάθε Σχολής του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου καθημερινά και μέχρι τη λήξη του ακαδημαϊκού έτους κατάσταση με τον αριθμό των δικαιούμενων δωρεάν σίτισης φοιτητών ο οποίος μπορεί να μεταβάλλεται σε τακτά χρονικά διαστήματα. Το Πανεπιστήμιο δε φέρει καμιά ευθύνη αν ο αριθμός των δικαιούμενων δωρεάν σίτισης φοιτητών είναι μικρότερος του αναφερόμενου ενδεικτικού αριθμού των φοιτητών.
- Το γεύμα και το δείπνο θα αποτελούνται από διαφορετικά φαγητά. Τυχόν αλλαγές στο εδεσματολόγιο της εταιρείας μας, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά, μπορούν να γίνουν μετά από πρόταση της Επιτροπής Εποπτείας και έγκριση - σύμφωνης γνώμης της Αναθέτουσας Αρχής με την προϋπόθεση ότι το νέο εδεσματολόγιο θα είναι ισάξιο.
- Τα φαγητά θα είναι πάντοτε ζεστά και το σερβίρισμα τους θα είναι άψογο. Τα μαγειρεμένα φαγητά που δεν καταναλώθηκαν, δεν θα χρησιμοποιούνται την επόμενη φορά (βράδυ ή το επόμενο μεσημέρι), παρά μόνον ως επιπλέον έδεσμα των προβλεπόμενων από το εδεσματολόγιο της ημέρας εδεσμάτων.
- Το βάρος των μερίδων των παρασκευαζόμενων φαγητών, η αναλογία των χρησιμοποιούμενων υλικών και γενικά των εδεσμάτων, καθώς και η ποιότητα θα είναι τουλάχιστον σύμφωνα με όσα ορίζονται σχετικά από τις ισχύουσες Αγορανομικές διατάξεις.
- Η εταιρεία μας θα χρησιμοποιεί στο Εστιατόριο πρώτες ύλες άριστης ποιότητας και ελεγμένες από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες π.χ. για την ποιότητα των κρεάτων έλεγχος από την Κτηνιατρική Υπηρεσία κ.λ.π.
- Η προμήθεια πρώτων υλών που με το χρόνο αποθήκευσής τους αναπτύσσουν μικροοργανισμούς (όσπρια, ζυμαρικά κ.λ.π.) θα γίνεται σε μικρά χρονικά διαστήματα. Εννοείται ότι οι πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιούνται στο Εστιατόριο θα καταναλώνονται πριν το χρόνο λήξης τους. Ιδιαίτερη φροντίδα θα λάβει η εταιρεία μας για τη διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας ψύξης των καταψυγμένων προϊόντων κατά τη μεταφορά και αποθήκευσή τους μέχρι τη χρήση τους. Ειδικότερα στα οπωροκηπευτικά (φρούτα, σαλάτες, λαχανικά κ.λ.π.) πριν διατεθούν για χρήση θα γίνεται διεξοδικός έλεγχος και με επιμέλεια η διαλογή τους, καθώς και προσεκτικό πλύσιμο.



- Η σύνθεση του προγράμματος σίτισης και το βάρος των μερίδων προκαθορίζονται σε γενικές γραμμές από τη διακήρυξη (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ – Τεχνικές προδιαγραφές πρώτων υλών και ενδεικτικό εδεσματολόγιο) και την προσφορά της εταιρείας μας.
- Το ακριβές πρόγραμμα για κάθε μήνα θα καταρτίζεται με συνεργασία της εταιρείας μας, των εκπροσώπων του Ιδρύματος και θα δημοσιοποιείται μέχρι τις 20 του προηγούμενου μήνα. Η εταιρεία μας θα προσφέρει εκτός των γευμάτων, τη σαλάτα και τα συνοδευτικά που θα καθορίζεται στο πρόγραμμα και θα διαθέτει σε κάθε τραπέζι ξύδι, λάδι, λεμόνι, αλάτι και πιπέρι. Σε κάθε γεύμα θα υπάρχουν διαθέσιμα τα συνήθη καρυκεύματα (μουστάρδα, κέτσαπ κ.λ.π.). Βασικό κριτήριο για τον καθορισμό της ποιότητας του φαγητού, πέραν των άριστων πρώτων υλών και της ποσότητας αποτελεί και η γευστική απόλαυση του σιτιζομένου, η τήρηση των κανόνων υγιεινής διατροφής, ο τρόπος μεριδοποίησης και το σερβίρισμα. Ο έλεγχος της ποσότητας και της ποιότητας θα γίνεται με βάση τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις.
- Το μενού θα είναι αναρτημένο σε εμφανές σημείο στο χώρο σίτισης, συγκεκριμένα στον πίνακα ανακοινώσεων και δεν θα τροποποιείται χωρίς την έγκριση της αρμόδιας επιτροπής.
- Η εταιρεία μας δεσμεύεται ότι η ποσότητα των μερίδων θα υπερκαλύπτει τις απαιτήσεις των αγορανομικών διατάξεων κατά 10%, καθώς επίσης ότι η ποιότητα θα είναι τουλάχιστον σύμφωνα με όσα ορίζονται σχετικά από τις ισχύουσες Αγορανομικές διατάξεις.
- Όλα τα φαγητά θα περιέχουν γαρνιτούρα (ρύζι, μακαρόνια, πατάτες).
- Όλα τα γεύματα θα συνοδεύονται με ψωμί, σαλάτα και φρέσκα φρούτα.

2. ΒΕΛΤΙΩΣΕΙΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΜΕΝΟΥ

ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΒΕΛΤΙΩΣΕΩΝ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

Ο βασικός μας στόχος είναι να προσφέρουμε ουσιαστικές βελτιώσεις στις παροχές μας,

ΑΔΑ: 4ΝΞΘ400Β1Δ-Β1Ν



σε σχέση με τις απαιτήσεις της διακήρυξης, ικανοποιώντας τις βαθύτερες ανάγκες σας, αναβαθμίζοντας τις υπηρεσίες μας έτσι ώστε να ικανοποιήσουμε και τον πιο απαιτητικό.

Το προτεινόμενο εδωματολόγιο παρατίθεται αναλυτικά στον παρακάτω πίνακα γευμάτων (Πίνακας 1) στο οποίο περιλαμβάνονται όλες οι ποιοτικές και ποσοτικές βελτιώσεις και οι οποίες αναλύονται ρητά κατωτέρω.

ΒΑΣΙΚΟ ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΟ ΕΔΩΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΤΕΣΣΑΡΩΝ ΕΒΔΟΜΑΔΩΝ (ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ - ΜΑΡΤΙΟΣ) ΣΗ ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑ							
	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΤΟ ΠΛΑΤΩ	ΓΑΛΑΤΟΣΟΥΦΛΑ	ΣΟΥΦΛΟ ΜΟΣΤΕΛΙΝΗΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑΣΑΝΟ, ΑΝΑΜΕΙΧΤΑ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΒΕΛΟΥΤΟ ΣΟΥΦΛΟ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΜΕ ΓΑΤΑΤΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΖΕΛΕΡΗ ΚΑΙ ΤΣΟΝΤΖΕΡ	ΚΟΛΟΚΑΣΙΟ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΧΤΑ ΛΑΔΟΛΕΝΟ, ΡΙΖΟ ΚΑΙ ΑΥΤΟΧΡΩΜΗΝ ΣΑΛΙΤΑ	ΒΕΛΟΥΤΟ ΣΟΥΦΛΟ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΜΕ ΓΑΤΑΤΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΖΕΛΕΡΗ ΚΑΙ ΤΣΟΝΤΖΕΡ	ΣΟΥΦΛΟ ΜΟΣΤΕΛΙΝΗΣ	ΒΕΛΟΥΤΟ ΣΟΥΦΛΟ ΜΕ ΠΕΣΟΛΑ ΜΟΝΟΤΥΠΟ ΕΛΙΑ, ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΣΕΝΕΠΕΡ
ΚΥΡΙΟ ΠΛΑΤΩ	ΦΙΛΕΤΟ ΜΕΡΙΔΑΙΟ ΜΕ ΣΑΛΙΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΣΣΕΡ	ΚΟΚΚΙΝΟΚΟΥΤΑ ΚΟΥΡΤΙ ΦΙΛΛΟ	ΓΙΤΤΑ ΤΟΥΤΣΑΤΣ	ΜΕΛΙΒΡΟΤΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΥΤΑ ΚΟΥΡΤΙ ΦΙΛΛΟ	ΤΥΡΟΚΟΥΤΟ	ΚΟΚΚΙΝΟΚΟΥΤΑ ΚΟΥΡΤΙ ΦΙΛΛΟ	ΚΑΙΣΕΡΟΥΤΑ ΜΕ ΤΡΑΧΑΝΟ ΚΟΥΡΤΙ ΚΟΥΡΤΙ
ΚΥΡΙΟ ΠΛΑΤΩ	ΦΙΛΕΤΟ ΠΕΡΑ ΣΤΗ ΣΑΦΑ ΜΕ ΣΑΛΙΤΑ ΑΠΟ ΑΡΩΜΑ ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΧΤΑ ΦΡΑΓΑ ΛΑΔΟΛΕΝΟ	ΚΟΤΣΟΛΙΟ ΜΕ ΣΑΛΙΤΑ ΚΑΡΥ. & ΤΡΑΧΑΝΟ ΡΙΖΟ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΧΤΑ ΛΑΔΟΛΕΝΟ	ΜΕΣΟΛΑ ΚΟΚΚΙΝΗ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΖΕΛΕΡΟ ΚΑΙ ΚΑΡΟΤΑΚΟ	ΧΟΡΟΣ ΠΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΜΟΥΣΤΑΡΑ, ΦΡΕΣΚΑ ΡΕΓΑΝΗ ΜΕ ΡΙΖΟ ΜΕ ΣΤΙΣΟ ΛΑΔΟΛΕΝΟ	ΑΡΙΑΚΑ ΚΟΚΚΙΝΟΤΣΕ ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ, ΡΑΠΗΤΣΕ & ΦΡΕΣΚΑ ΜΟΥΣΤΑΡΑ	ΡΟΛΟ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΝΟΤΥΠΟ ΕΛΙΑ ΜΕ ΣΑΛΙΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΡΙΖΟ ΦΡΕΣΚΑ ΚΑΡΟΤΑ	ΑΝΑΜΟΝΤΟΥΡΑΖΣ
ΚΥΡΙΟ ΠΛΑΤΩ	ΚΟΥΡΤΙ ΣΤΑΛΑ ΜΑΡΟΥΡΑΦΕΜΗ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΟΥΣΤΑΡΑ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΧΤΑ ΦΡΑΓΑ ΛΑΔΟΛΕΝΟ	ΚΟΥΡΤΙ ΣΤΑΛΑ ΜΑΡΟΥΡΑΦΕΜΗ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΟΥΣΤΑΡΑ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΧΤΑ ΦΡΑΓΑ ΛΑΔΟΛΕΝΟ	ΚΤΑΠΟΚΑ ΜΕ ΚΟΥΡΤΙ ΜΑΡΟΥΡΑΦΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΟΥΣΤΑΡΑ	ΜΟΥΣΤΑΚΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΝΟΤΥΠΟ ΚΩΜΑ	ΜΕΛΙΤΟΚΑΡΟ ΣΜΑΝ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΕΤΣΑ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΑΤΑ ΚΟΥΤΑ	ΜΟΝΟΤΥΠΟ ΚΟΚΚΙΝΟΤΣΕ ΜΕ ΠΕΣΟΛΑ	ΚΑΡΕΚΑΚΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΝΟΤΥΠΟ ΚΩΜΑ ΚΑΙ ΣΑΛΙΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ
ΚΥΡΙΟ ΠΛΑΤΩ	ΚΟΥΡΤΙ ΣΤΑΛΑ ΜΑΡΟΥΡΑΦΕΜΗ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΟΥΣΤΑΡΑ ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΧΤΑ ΦΡΑΓΑ ΛΑΔΟΛΕΝΟ	ΜΕΣΟΛΑ ΚΟΥΡΤΙ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΝΟΤΥΠΟ ΚΩΜΑ ΜΕ ΣΑΛΙΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΣΟΝΤΖΕΡ	ΤΑΛΑΝΤΙΝΟ ΜΕ ΣΑΛΙΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΠΟ ΑΡΩΜΑ ΒΕΛΟΥΤΟ	ΜΕΣΟΛΑ ΚΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΝΟ	ΒΑΡΑΛΑΚΣ ΤΡΑΚΙ ΜΕ ΚΟΥΡΤΙ	ΚΟΤΣΟΛΙΟ ΣΤΙΣΑΝΟ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΚΑΙ ΡΙΖΟ ΦΡΕΣΚΑ ΚΑΡΟΤΑ	ΓΙΤΤΑ ΣΤΙΣΑΝΟ
ΚΥΡΙΟ ΠΛΑΤΩ	ΤΥΡΙ ΜΕΤΑ ΣΑΛΙΤΑ ΕΠΙΧΡΩΣ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΑΡΧΑΙΑΤΑ ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΚΑΙ ΣΣΣ ΕΒΝΕΥΡΕΤ	ΤΥΡΙ ΜΕΤΑ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΚΑΙ ΣΣΣ ΕΒΝΕΥΡΕΤ	ΤΥΡΙ ΜΕΤΑ-ΤΡΑΧΑΝΟ & ΡΑΙΣΣ	ΤΥΡΙ ΜΕΤΑ ΣΑΛΙΤΑ ΕΠΙΧΡΩΣ ΜΕ ΜΑΡΟΥΡΑ ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΣΣΣ ΕΒΝΕΥΡΕΤ	ΤΥΡΙ ΜΕΤΑ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΚΑΙ ΣΣΣ ΕΒΝΕΥΡΕΤ	ΤΥΡΙ ΜΕΤΑ ΣΑΛΙΤΑ ΕΠΙΧΡΩΣ ΜΕ ΜΑΡΟΥΡΑ ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΣΣΣ ΕΒΝΕΥΡΕΤ	ΤΥΡΙ ΜΕΤΑ ΣΑΛΙΤΑ ΕΠΙΧΡΩΣ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΡΑ ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΚΑΙ ΣΣΣ ΕΒΝΕΥΡΕΤ
ΚΥΡΙΟ ΠΛΑΤΩ	ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΖΟΝ ΜΕ ΓΙΤΤΑΤΑ, ΑΡΙΑΚΑ ΚΑΡΟΤΟ, ΑΥΤΟΧΡΩΜΟ ΤΣΟΝΤΖΕΡ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΛΕΝΟ	ΤΡΟΧΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΥΡΤΙ ΜΕΤΑ ΚΑΙ ΓΙΤΤΑΤΑ ΦΡΟΝΙΝΗΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΧΡΩΣ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΚΑΙ ΣΣΣ ΕΒΝΕΥΡΕΤ	ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΡΤΙ ΚΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΟΝΟΤΥΠΟ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΑΤΑ ΚΟΥΡΤΙ	ΤΟΜΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΤΑΤΑ, ΤΟΜΟ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΑ ΚΑΙ ΑΜΑΡΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΣΑΤΣΙΚΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΔΕΝ-ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΡΑ, ΤΣΟΝΤΖΕΡ, ΤΥΡΙ ΑΠΟ ΚΑΙ ΣΣΣ ΚΟΥΡΤΙ
ΚΥΡΙΟ ΠΛΑΤΩ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΡ ΜΕ ΡΑΙΣΣΟΝ, ΑΡΙΑΚΑ, ΜΑΡΟΥΡΑ ΦΡΕΣΚΟ ΕΒΝΕΥΡΕΤ ΚΑΙ ΚΟΥΡΤΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΣΑΤΣΙΚΙ ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ, ΚΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΣΣΣ ΕΒΝΕΥΡΕΤ	ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΡΤΙ ΚΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΟΝΟΤΥΠΟ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΑΤΑ ΚΟΥΡΤΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΡΤΙ ΚΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΟΝΟΤΥΠΟ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΑΤΑ ΚΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΣΣΣ ΕΒΝΕΥΡΕΤ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΙΣΟ ΤΣΑΜΠΟΥΡ ΤΣΟΝΤΖΕΡ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΑΤΑ ΚΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΣΣΣ ΕΒΝΕΥΡΕΤ	ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΡΤΙ ΚΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΟΝΟΤΥΠΟ ΛΑΔΟΛΕΝΟ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΑΤΑ ΚΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΣΣΣ ΕΒΝΕΥΡΕΤ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΙΣΟ ΤΣΑΜΠΟΥΡ ΤΣΟΝΤΖΕΡ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΑΤΑ ΚΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΣΣΣ ΕΒΝΕΥΡΕΤ
ΕΠΙΧΡΩΜΕΝΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΡΩΣ ΣΚΟΛΙΝΟΤΣΑΤΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΡΩΣ ΚΟΚΚΙΝΑΤΑ ΡΟΣΑΚΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΡΩΣ ΝΑΝΑΚΙ ΣΤΙΣΑΝΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΚΑΡΟΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΡΩΣ ΡΥΖΑΚΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΒΟΥΛΑ ΚΑΙ ΚΑΡΟΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΡΩΣ ΜΗΛΟΤΣΑΤΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΡΩΣ ΜΕΛΙ-ΣΕΡ ΑΠΟ ΤΡΑΧΑΝΟ ΦΙΛΛΟ ΣΤΙΣΑΝΟ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΑΤΑ ΚΟΥΡΤΙ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΡΩΣ ΣΣΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΦΡΟΝΙΝΑ

ΑΔΑ: 4ΒΕ0408Β1Δ-Β1Η



2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑ							
	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΤΟ ΠΛΑΤΟ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΑΛΑΝΔΙΝΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΣΕΛΙΝΤΖΙ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΣΕΡ	ΤΡΙΑΝΟΦΗ ΗΠΟΥΡΟΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΜΠΟΥΡΝΕΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΙΝΤΣΕΡ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΑΛΑΝΔΙΝΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΣΕΛΙΝΤΖΙ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΣΕΡ	ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΟΠΟΡΕ ΜΕ ΚΡΕΜΑΡΑΚΕ, ΑΝΑΜΕΙΧΤΑ ΑΛΑΝΔΙΝΑ ΚΑΙ ΘΡΕΣΚΑ ΝΤΟΥΜΑΤΑ	ΤΡΙΑΝΟΦΟΡΟ ΜΕ ΑΡΑΒΑΤΟ ΚΟΡΜΑΚΙΟ ΤΡΙΑΝΟ, ΠΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΣΤΑΝΙ	ΚΡΕΜΑΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΘΡΕΣΚΑ ΗΜΕΡΟΠΟΡΕ ΕΛΙΑ, ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΣΕΛΙΝΤΖΙ	ΚΟΤΣΟΒΟΥΛΑ ΜΕ ΑΡΑΜΕΝΤΑ ΑΛΑΝΔΙΝΑ, ΠΥΡΙ ΚΑΙ ΑΥΤΟΚΟΜΜΗΝΗ ΣΑΛΤΑ
ΚΥΡΙΟ ΠΛΑΤΟ	ΣΑΛΜΟΝΟΚΟΡΜΟ	ΣΑΜΟΝΟΚΟΡΜΟΤΑ ΜΕ ΚΑΡΝΙΤΟ ΧΟΡΕΠΟ, ΑΡΑΜΕΝΤΑ ΤΥΡΑ ΣΕ ΤΡΑΧΙΝΟ ΦΡΩΔΟ ΚΟΡΜΟ	ΣΤΑΜΑΚΟΤΑ ΜΕ ΘΡΕΣΚΟ ΣΤΑΜΑΚΙ, ΠΕΤΑ ΚΑΙ ΚΟΡΜΑΤΟ ΦΡΩΔΟ ΑΛΑΝΤΙ	ΤΥΡΟΚΟΤΑ ΜΕ ΤΡΑΧΙΝΟ ΦΡΩΔΟ ΚΡΟΥΤΕΤΑ, ΠΕΤΑ ΚΑΙ ΣΙΣΕΛΑΚΕ	ΠΙΤΤΑ ΤΟΥΡΤΙΤΣΕ	ΣΤΑΜΑΚΟΤΑ ΜΕ ΘΡΕΣΚΟ ΣΤΑΜΑΚΙ, ΠΕΤΑ ΚΑΙ ΚΟΡΜΑΤΟ ΦΡΩΔΟ ΑΛΑΝΤΙ	ΤΥΡΟΚΟΤΑ ΜΕ ΤΡΑΧΙΝΟ ΦΡΩΔΟ ΚΡΟΥΤΕΤΑ, ΠΕΤΑ ΚΑΙ ΣΙΣΕΛΑΚΕ
ΕΥΦΡΑΣΙΕ ΠΛΑΤΟ	ΜΕΙΖΑΝΟΚΟ ΤΟΥΡΤΙΤΣΑ ΑΥΤΟ ΘΡΕΣΚΟ ΗΜΕΡΟΠΟΡΕ ΕΛΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΜΠΟΥΡΝΕΣ ΚΟΚΚΙΝΟΚΙΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΣΙΝΤΣΟΝΟΚΑΚΙΑ ΜΕ ΠΥΡΙ ΗΜΕΡΟΠΟΡΕ	ΡΕΦΟΥΣΑ ΑΣΚΟΝΑΤΑ ΜΕ ΘΡΕΣΚΑ ΠΙΣΤΑΝΙ	ΠΑΝΕΤΑ ΠΑΡΑΜΕΣΜΕΝΗ ΜΕ ΗΜΕΡΟΠΟΡΕ & ΤΡΙΑΝΟΦΗ ΠΙΤΤΟΛΕΣ, ΚΡΕΜΜΑΛΑ ΤΣΑΤΣΙΛΕ, ΤΟΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΙΤΣΕ	ΦΑΙΣΟΛΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΠΙΣΤΑΝΙ	ΜΕΣΟΓΕΙΟΚΟ ΚΤΑΛΟΠΙ ΣΤΑΜΑΚΙ	ΚΡΕΜΑΤΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΜΠΟΥΡΝΕΣ ΚΑΙ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙΑ
ΓΕΥΜΑ	ΓΑΥΡΟΣ ΠΛΑΝΟ ΜΕ ΑΛΑΝΔΙΝΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΕΦΤΕΔΑ ΜΕ ΠΟΤΟΜΕΣ, ΡΟΣΑΔΕΣ ΝΤΟΥΜΑΤΑ, ΚΡΕΜΜΑΛΕ ΚΑΙ ΤΣΑΚΙΝΟ	ΦΑΙΣΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΑΡΕΜΟΚΟΡΜΑΤΟ ΚΟΤΣΟΒΟΥΛΟ ΜΕ ΠΥΡΙ	ΠΕΡΝΑ ΣΑΡΑΚΕ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΑΥΤΟ ΑΡΩΜΑ ΑΣΚΟΝΟΦΟΥ ΜΕ ΒΑΜΒΕΚΙΝΑ ΒΡΑΚΤΑ ΑΣΑΡΕΝΟ	ΣΑΛΜΟΝΟ ΑΠΟ ΧΟΡΕΠΟ ΠΑΡΑΜΕΣΜΕΝΟ ΣΕ ΣΑΛΤΟ , ΚΑΡΥ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΣΕΡ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΚΟΡΜΑΚΑΚΟΦΟΥ ΚΑΙ ΠΥΡΙ ΜΕΣΑΝΑΤΙ	ΠΛΑΤΕΣ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΣΥΝΑΜΕΙΒΤΙΚΟ	ΗΜΕΡΟΠΟΡΕ ΣΠΕΡΑΤΕΝ	ΜΑΡΟΝΑΡΜΕΣΜΕΝΟ ΧΟΡΕΠΟ ΣΤΗΝ ΓΑΓΓΙΤΑ ΜΕ ΕΣΠΕΡΟΚΟΚΚΙΝΟ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΠΙΤΤΑ ΧΟΡΜΑΤΗ	ΠΑΤΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΗΜΕΡΟΠΟΡΕ, ΗΜΕΡΟΠΟΡΕ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΛΑΤΙΣΕ	ΑΡΑΜΑΚΕ ΚΟΚΚΙΝΟΤΣΙΣΕ ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ, ΠΑΤΕΣΕ & ΘΡΕΣΚΑ ΗΜΕΡΟΠΟΡΕ	ΚΟΡΜΑΤΙΚΑ ΚΟΡΜΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΡΜΟΦΟΥ & ΣΙΣΕ ΗΜΕΡΟΠΟΡΕ	ΑΡΝΙ ΘΡΕΣΚΕ
ΕΠΙΔΕΙΞΗ	ΤΥΡΙ ΘΕΤΑ ΣΑΛΤΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΜΕ ΑΛΑΝΔΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑΝΔΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΒΕΝΕΤΙΚΕ	ΤΥΡΙ ΘΕΤΑ ΣΑΛΤΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΜΕ ΑΛΑΝΔΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑΝΔΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΒΕΝΕΤΙΚΕ	ΤΥΡΙ ΘΕΤΑ-ΦΡΑΙΣΕΡΑ & ΕΛΙΣΕ ΣΑΛΤΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΥΡΟΥΛΙ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΒΕΝΕΤΙΚΕ	ΤΥΡΙ ΘΕΤΑ ΣΑΛΤΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΜΕ ΑΛΑΝΔΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑΝΔΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΒΕΝΕΤΙΚΕ	ΤΥΡΙ ΘΕΤΑ-ΦΡΑΙΣΕΡΑ & ΕΛΙΣΕ ΣΑΛΤΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΜΕ ΑΛΑΝΔΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑΝΔΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΒΕΝΕΤΙΚΕ	ΤΥΡΙ ΘΕΤΑ ΣΑΛΤΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΜΕ ΑΛΑΝΔΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑΝΔΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΒΕΝΕΤΙΚΕ	ΤΥΡΙ ΘΕΤΑ ΣΑΛΤΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΜΕ ΑΛΑΝΔΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑΝΔΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΒΕΝΕΤΙΚΕ
ΕΠΙΔΕΙΞΗ	ΣΑΛΤΑ ΡΙΖΟΝΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΜΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΥΤΟΡΑΚΙ ΤΟΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΚΑ ΣΑΛΤΑ ΤΑΜΠΟΥΡΕ ΜΕ ΒΑΛΟΥΡΟ ΑΛΑΝΔΙΝΟ, ΜΑΝΤΙΛΑΚΟ ΘΡΕΣΚΟ ΣΑΛΜΟΝΑΚΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ	ΠΥΡΙΣΟΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΧΤΑ ΑΛΑΝΔΙΝΑ ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΝΕΜΕΣΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΑΛΕ	ΤΥΡΙΣΟΛΑΤΑ ΜΕ ΧΟΡΜΑΤΗ ΠΕΤΑ ΚΑΙ ΤΡΙΑΝΟΦΗ ΗΜΕΡΟΠΟΡΕ ΗΜΕΡΟΠΟΡΕ ΣΑΛΤΑ ΜΕ ΚΑΡΝΙΤΗ ΗΜΕΡΟΠΟΡΕ, ΝΤΟΥΜΑΤΑ, ΣΙΣΕΛΑΚΕ, ΣΙΣΕΛΑΚΕ ΚΑΙ ΘΡΕΣΚΟ ΣΑΛΜΟΝΑΚΟ	ΣΑΛΤΑ ΤΣΑΤΣΙΛΕ ΣΑΛΤΑ ΝΙΣΟΥΛΕ ΜΕ ΦΑΙΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΤΣΙΣΕΣΕ ΕΛΙΣΕ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΝΤΙΛΑΚΟ	ΤΥΡΙ ΘΕΤΑ-ΦΡΑΙΣΕΡΑ & ΕΛΙΣΕ ΣΑΛΤΑ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΜΕ ΑΛΑΝΔΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑΝΔΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΒΕΝΕΤΙΚΕ	ΣΑΛΤΑ ΜΕ ΠΥΡΙ, ΜΑΝΤΙΛΑΚΑ ΚΑΙ ΤΡΙΑΝΟΦΟΡΕ ΕΣΠΕΡΟΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑΝΔΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΣΤΑΜΑΚΙ, ΣΙΣΕΛΑΚΕ ΚΑΙ ΘΡΕΣΚΟ ΚΟΡΜΑΚΑΚΟ	ΣΑΛΤΑ ΣΙΣΕ ΜΕ ΝΤΟΥΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΣΑΜΟΝΟ, ΤΥΡΙ, ΑΥΤΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΚΟΚΤΕΣΑ ΣΑΛΤΑ ΜΕ ΣΤΡΕΠΤΟ ΣΥΜΜΕΣΟ ΣΑΛΜΟΝΑΚΟ ΤΣΙΣΕΣΕ ΤΥΡΙ ΚΤΡΕΠΟ ΑΛΑΜΑΤΙΚΑ ΜΑΝΤΙΛΑΚΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ
ΕΠΙΔΕΙΞΗ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΜΟΝΟ-ΒΕΤΑ ΑΥΤΟ ΤΡΑΧΙΝΟ ΦΡΩΔΟ ΚΡΟΥΤΕΤΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΕΣΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΦΥΛΤΑ ΜΗΛΑ ΜΕ ΝΟΥΡΟΚΑΛΙ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΠΥΡΙΣΟΛΑΚΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΝΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΚΟΚΚΙΝΟΤΑ ΡΟΣΑΚΙΝΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΚΑΡΑΜΟΤΙΤΑ ΜΕ ΣΙΣΟΛΑΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΕΛΑΝΟ ΚΡΕΜΜΑΛΕ ΜΕ ΗΜΕΡΟΠΟΡΕ ΚΑΙ ΣΙΣΟΛΑΤΑ & ΤΡΙΑΝΟ

ΑΔΑ: 41ΝΕ0400Β1Δ-Β1Δ1



3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑ							
	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	ΒΟΥΤΕ ΣΤΙΒΑ ΑΛΛΑΝΕΣ ΗΕ ΒΑΤΑΤΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΣΕΛΗΡΥ ΚΑΙ ΤΖΕΝΤΕΡ	ΣΤΙΒΑ ΜΗΝΕΣΤΡΟΝΗ ΗΕ ΚΡΕΜΑΣΑ, ΑΛΛΑΝΕΣΤΑ ΑΛΛΑΝΕΣ ΚΑΙ ΘΡΕΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΒΑΤΑΤΟΖΟΥΛΑ	ΚΟΤΣΙΝΤΑ ΗΕ ΑΛΛΑΝΕΣΤΑ ΑΛΛΑΝΕΣΤΑ, ΠΙΖΖ ΚΑΙ ΑΥΤΟΚΟΜΗΝ ΣΑΤΣΑ	ΒΟΥΤΕ ΣΤΙΒΑ ΑΛΛΑΝΕΣ ΗΕ ΒΑΤΑΤΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΣΕΛΗΡΥ ΚΑΙ ΤΖΕΝΤΕΡ	ΣΤΙΒΑ ΜΗΝΕΣΤΡΟΝΗ	ΦΡΑΓΟΛΙΣΤΕΡΑ ΗΕ ΘΡΕΣΑ ΜΕΣΑΡΗΣΑ ΣΑΤΑ, ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΣΕΛΗΡΥ
ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΑΠΟ ΘΡΕΣΟ ΜΕΣΑΡΗΣΟ ΚΡΑΜ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΕΣ	ΣΤΙΒΕΣ ΚΟΤΣΙΝΤΟ ΗΕ ΣΙΣΣ ΓΚΑΟΥΡΤΟΥ ΚΑΙ ΡΙΖΙ	ΓΕΛΑΤΕ ΠΛΑΚΕ	ΚΟΤΣΙΝ ΤΡΕΦΑΝΑ ΗΕ ΠΟΛΥΚΡΟΜΕΣ ΠΙΣΕΡΕΣ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑ ΝΟΥΤΙ	ΦΑΣΟΛΑΚΑ ΗΕ ΚΑΡΟΤΑ, ΒΑΤΑΤΑ & ΘΡΕΣΑ ΗΡΩΣΑ	ΓΟΥΒΕΡΛΑΚΙΑ ΑΥΤΟΚΟΜΗΟ	ΑΛΛΑΝΟΝΤΟΜΑΖΕΣ
ΓΕΥΜΑ	ΘΡΑΝΑΟΣ ΤΡΕΦΑΝΤΟ ΗΕ ΣΤΡΑΝΚΙ	ΚΟΤΣΙΝ ΣΤΙΒΑ ΜΑΡΜΑΡΙΣΜΕΝΗ ΗΕ ΘΡΕΣΑ ΗΡΩΣΑ ΚΑΙ ΒΑΤΑΤΕΣ ΚΟΤΣΙΝΟΥ, ΚΕΜΟΝΤΕΣ	ΚΤΑΛΟΜΑΣ ΗΕ ΚΟΡΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΣ ΚΑΙ ΘΡΕΣΑ ΗΡΩΣΑ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΑΠΟ ΘΡΕΣΟ ΜΕΣΑΡΗΣΟ ΚΡΑΜ	ΚΟΤΣΙΝΤΕΣ ΚΑΡΑΜΑ	ΜΕΣΑΡΑΣ ΚΕΜΟΝΤΟ ΗΕ ΠΙΣΑΝ	ΑΡΜΕΝΙΚΑ ΚΕΜΛΑΤ ΗΕ ΠΙΣΕΡΕΣ, ΑΠΕΡ ΓΚΑΟΥΡΤΟΥ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑΣΑ
ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑ	ΦΡΑΚΑΣ ΗΕ ΒΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΘΡΕΣΑ ΗΡΩΣΑ	ΣΤΙΒΕΣ ΗΕ ΣΑΤΣΑ ΜΕΣΑΡΗΣΟ	ΡΕΝΕΣ ΗΕ ΣΑΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΑΠΟ ΑΡΣΙΝΑ ΒΑΖΙΛΙΚΟΥ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΕΠΙΤΡΑΦΑΝΗ ΗΕ ΡΕΝΕΣ	ΣΤΙΒΑΡΕΣ ΛΕΙ ΤΕΣΤΟ ΚΑΙ ΠΛΑΝΙΣΣΑΚΑ	ΠΑΝΙΕΤΑ ΜΑΡΜΑΡΙΣΜΕΝΗ ΗΕ ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΠΙΣΕΡΕΣ, ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑΣΑ	ΚΟΤΣΙΝΤΟ ΣΑΡΜΑΣ ΗΕ ΡΙΖΙ
ΕΠΙΔΕΙΜΝΟ	ΤΥΠΙ ΘΕΤΑ ΑΛΛΑΝΕΣΤΑ ΗΕ ΑΛΛΑΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΛΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΒΙΝΕΤΡΕΤ	ΤΥΠΙ ΘΕΤΑ ΣΑΤΣΑ ΕΠΙΘΕ ΗΕ ΑΛΛΑΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΛ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΛΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΒΙΝΕΤΡΕΤ	ΤΥΠΙ ΘΕΤΑ-ΓΡΑΒΕΡΑ & ΕΛΕΣΙ ΣΑΤΣΑ ΕΠΙΘΕ ΗΕ ΑΛΛΑΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΛ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΛΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΒΙΝΕΤΡΕΤ	ΤΥΠΙ ΘΕΤΑ ΣΑΤΣΑ ΕΠΙΘΕ ΗΕ ΑΛΛΑΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΛ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΛΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΒΙΝΕΤΡΕΤ	ΤΥΠΙ ΘΕΤΑ-ΠΙΣΣΕΡΑ & ΕΛΕΣΙ ΑΛΛΑΝΕΣΤΑ ΗΕ ΑΛΛΑΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΛΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΒΙΝΕΤΡΕΤ	ΤΥΠΙ ΘΕΤΑ ΣΑΤΣΑ ΕΠΙΘΕ ΗΕ ΜΑΡΟΥΛ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΡΟΤΤΟΝ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΒΙΝΕΤΡΕΤ	ΤΥΠΙ ΘΕΤΑ ΣΑΤΣΑ ΕΠΙΘΕ ΗΕ ΜΑΡΟΥΛ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΡΟΤΤΟΝ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΒΙΝΕΤΡΕΤ
ΕΠΙΔΕΙΜΝΟ	ΤΥΠΙ ΘΕΤΑ ΣΑΤΣΑ ΕΠΙΘΕ ΗΕ ΚΑΡΑΜΑΣΑΡΕΝΑ ΚΡΕΜΑΣΑ, ΑΡΜΑ, ΠΙΣΕΡΕΣ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΑΡΟ ΜΟΥΣΤΑΡΑ	ΣΑΤΣΑ ΚΟΤΣΙΝ ΗΕ ΒΑΤΑΤΑ, ΑΡΜΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΠΤΟΥΡΑΣ ΤΟΡΤΙΣ ΚΑΙ ΜΑΤΖΟΝΕΣ	ΣΑΤΣΑ ΕΠΙΘΕ ΗΕ ΚΑΡΑΜΑΣΑΡΕΝΑ ΚΡΕΜΑΣΑ	ΣΑΤΣΑ ΣΙΣ ΗΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛ, ΣΑΡΜΑΣ, ΤΥΠΙ, ΑΠΕΡ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΚΟΚΤΕΛΑ	ΤΟΚΟΣΑΤΣΑ ΗΕ ΒΑΤΑΤΕΣ, ΤΟΜΟ, ΘΡΕΣΟ ΚΡΕΜΑΣΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΟ	ΣΑΤΣΑ ΚΟΤΣΙΝ - ΚΟΤΣΙ ΗΕ ΚΟΚΚΙΝΕΝΑ ΑΛΛΑΝΕΣ ΚΑΙ ΑΡΜΑΤΟΝ ΣΙΣΣ ΑΥΤΟΝΟΥ	ΣΑΤΣΑ ΚΟΤΣΙΝ ΗΕ ΚΟΚΚΙΝΕΝΑ ΤΟΜΟ ΠΙΣΕΡΕΣ ΕΛΕΣΙ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΝΤΑΡΙ
ΕΠΙΔΕΙΜΝΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΕ ΗΕ ΚΟΡΜΕΣ ΕΚΟΜΑΤΕΣ ΗΕ ΜΕΣΟΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΕ ΗΕ ΜΑΝΟΥΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΕ ΗΕ ΑΡΣΙΝΑ ΚΑΝΕΛΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΕ ΗΕ ΡΙΖΟΤΑ ΗΕ ΑΡΣΙΝΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΕ ΗΕ ΚΟΜΠΙΕΤΑ ΡΟΖΑΚΙΝΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΕ ΗΕ ΜΑ-ΦΕΤ ΑΠΟ ΤΡΑΓΑΝΟ ΘΥΜΑΡΟ ΣΟΥΛΤΑΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑΣΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΕ ΗΕ ΣΑΡΜΑΣ ΗΕ ΑΡΣΙΝΑ ΚΑΤΣΙΧΑΣ

ΑΔΑ: 4ΒΕ400Β1Δ-Β1Δ



		3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΑΕΙΨΙΝΟ						
		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΑΕΙΨΙΝΟ	ΠΡΩΤΟ ΠΛΑΤ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΜΑΝΤΑΡΩΝ ΕΚΦΡΑΣΜΟΝ	ΚΡΕΑΤΙΝΟΥΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΟΝΑΡΧΙΑ ΚΑΜΑ, ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΤΖΕΦΥ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΚΟΚΚΙΝΟΥΣ	ΣΟΥΠΑ ΜΗΣΤΡΟΝΕ ΜΕ ΚΡΕΜΑΝΕ, ΑΜΑΝΤΙΝΑ, ΑΜΑΝΤΙΝΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΜΑΝΤΑΡΩΝ	ΠΑΤΑΤΟΖΩΤΑ	ΚΟΤΩΠΟΥΤΑ ΜΕ ΑΜΑΝΤΙΝΑ ΚΑΜΑΝΑ, ΡΙΖΙ ΚΑΙ ΑΥΤΟΚΟΜΗΝ ΣΑΤΣΑ
	ΚΥΡΙΑΚΑ ΠΛΑΤ	ΠΟΥΡΕΦΑΝΣΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΝΑΡΧΙΟ ΚΟΜΑ ΜΕ ΠΑΚΟΤΩΝΕΣ	ΜΙΣΤΡΕΣΙΑ ΕΥΛΑΡΙΣ ΜΙΣ ΡΙΖΙ ΤΣΑΛΕΣ	ΦΑΚΙΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΣΟΥΣΟ & ΑΡΩΜΑ ΑΙΘΗΡΕΣ	ΠΑΤΣΙΤΣΙ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΝΑΡΧΙΟ ΚΟΜΑ, ΨΗΤΑ ΜΑΛΑΚΑ & ΠΙΣΣΙΝΑ	ΕΣΑΤΟ ΠΕΝΝΑ ΜΕ ΣΑΤΣΑ ΑΠΟ ΑΡΩΜΑ ΑΙΘΗΡΕΣ ΜΕ ΠΑΤΣΙΤΣΙ ΡΟΔΟΣ	ΜΑΚΑΡΟΝΑ ΣΑΛΑΖΙΝΟΝ	ΕΣΑΤΗΣ ΜΕ ΜΠΟΚΑΛΟ, ΚΟΜΠΟΥΤΑ & ΑΡΩΜΑΤΩΝ ΣΑΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΗΣ
	ΣΥΝΟΛΟ ΠΛΑΤ	ΦΑΙΣΚΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΑ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΟΥΡΟΥ ΜΕ ΣΑΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΖΑΦΕΙΡΟ ΚΑΙ ΤΥΡΑ	ΓΛΑΪΕΣ ΤΡΙΑΝΤΙΣ ΜΕ ΚΟΥΡΟΥΤΙ ΝΤΟΥΡΑΣ, ΚΑΙ ΣΑΤΣΑ ΜΕΤΗ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΝΥΣΑΟ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΑ ΒΟΤΑΝΑ	ΚΟΤΩΠΟΥΤΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΧΟΙΤΡΟ ΜΑΚΑΡΟΝΙ	ΕΣΑΤΗΣ ΦΟΥΡΟΥ ΜΕ ΣΑΤΣΑ ΦΡΕΣΚΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΠΟΚΑΛΑ	BURGER ΜΕ ΜΠΕΤΕΚΙ ΜΟΝΑΡΧΙΟ, & ΣΙΣ ΖΥΜΩΜΕΤΑ ΜΕ ΡΟΔΕΣΣΕΣ ΠΑΤΕΣ	ΖΥΜΑΡΑ ΜΕΛΑΝΕΖ
	ΕΠΙΛΟΓΗ	ΣΙΤΤΑ ΣΟΥΡΑΛΙΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΡΕΜΑΝΕΣ, ΤΥΡΑ, ΕΛΑΙΟΧΥΜΟΣ, ΣΙΣΕΡΕΣ ΚΑΙ ΣΑΝΤΙΝΑΡΑ	ΤΑΛΑΤΙΕΣ ΜΕ ΚΟΥΡΟΥΤΟ ΚΑΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΚΡΕΜΑ ΣΑΛΑΖΙΝΟΝ	ΒΟΥ-ΒΟΥ ΜΕ ΠΑΤΕΣ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΡΕΣΚΕ	ΜΙΣΤΡΕΣ ΤΣΑΛΑΖΙΝΟΝ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΕΣ ΜΕ ΣΠΕΣΙΟΥΛΑΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΑ ΒΟΤΑΝΑ	ΤΡΟΥΒΕΤΣΙ ΚΟΥΡΟΥΤΟ	ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΙΣΤΡΕΣ ΜΕ ΑΣΠΟΥΛΑΡΑΝΟ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΕΣ ΦΟΥΡΟΥ
ΕΠΙΛΟΓΗ	ΣΥΝΟΛΟ ΠΛΑΤ	ΤΥΡΑ ΘΕΤΑ ΣΑΤΣΑ ΜΑΥΡΟΥ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΝΥΣΑΟ, ΑΜΗΧΟ, ΑΥΤΟΠΥΡ, ΘΕΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΤΥΡΑ ΘΕΤΑ ΣΑΤΣΑ ΜΑΥΡΟΥ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΝΥΣΑΟ, ΑΜΗΧΟ, ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΤΥΡΑ ΘΕΤΑ-ΦΑΒΕΡΑ & ΕΛΕΙ ΣΑΤΣΑ ΜΕ ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΥΤΟΠΥΡ, ΘΕΤΑ ΦΡΕΣΚΟ ΑΙΘΗΡΕΣ & ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΤΥΡΑ ΘΕΤΑ ΣΑΤΣΑ ΜΕ ΠΑΤΣΑΡΑ, ΚΑΡΠΑΣ ΚΑΙ ΣΙΣ ΓΚΟΛΟΥΤΟΥ	ΤΥΡΑ ΘΕΤΑ-ΦΑΒΕΡΑ & ΕΛΕΙ ΣΑΤΣΑ ΤΑΜΠΟΥΡΕ ΜΕ ΕΙΣΤΟΥΡΑ ΑΜΑΝΤΙΝΑ, ΜΑΝΤΑΡΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΑΙΘΗΡΕΣ	ΤΥΡΑ ΘΕΤΑ ΣΑΤΣΑ ΡΕΖΟΝΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΩΜΑ ΚΑΡΟΤΙ, ΑΥΤΟΠΥΡ, ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΖΙΔΕΖΑ	ΤΥΡΑ ΘΕΤΑ ΣΑΤΣΑ ΜΑΥΡΟΥ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΝΥΣΑΟ, ΑΜΗΧΟ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
	ΕΠΙΛΟΓΗ	ΣΑΤΣΑ ΣΙΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΥΡΟΥΣ, ΤΥΡΑ, ΑΥΤΟ ΚΑΙ ΣΙΣ ΚΕΤΣΑ ΣΑΤΣΑ ΚΙΣΟΥΣ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΑ ΤΟΝΟ ΠΙΣΣΙΝΕΣ ΕΛΕΙΣ ΣΑΛΑΜΟΥΚΙ ΚΑΙ ΜΑΝΤΑΡΟ	ΣΑΤΣΑ ΜΕ ΒΡΑΤΑ ΑΜΑΝΤΙΝΑ ΣΑΤΣΑ ΜΕ ΣΤΙΣΙΟΥΤΟ ΖΥΜΑΡΙΟ ΤΟΠΙΡΕΣ ΣΙΣΙΣΣΕΣ ΤΥΡΑ ΚΕΤΣΙΝΟ ΑΜΑΝΤΙΝΑ ΜΑΝΤΑΡΟ ΚΑΙ ΣΙΣ	ΣΑΤΣΑ ΡΕΖΟΝΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΩΜΑ ΚΑΡΟΤΙ, ΑΥΤΟΠΥΡ, ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΖΙΔΕΖΑ ΣΑΤΣΑ ΚΙΣΟΥΣ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΑ, ΤΟΝΟ ΠΙΣΣΙΝΕΣ ΕΛΕΙΣ ΣΑΛΑΜΟΥΚΙ ΚΑΙ ΜΑΝΤΑΡΟ	ΠΑΤΣΙΤΣΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΔΗ ΚΡΕΜΝΥΣΑΟ, ΑΡΩΜΑ, ΠΙΣΣΙΝΕΣ ΚΑΙ ΣΙΣ ΝΤΟΥΡΑΝΑΣ	ΤΥΡΑ ΘΕΤΑ-ΦΑΒΕΡΑ & ΕΛΕΙ ΣΑΤΣΑ ΤΑΜΠΟΥΡΕ ΜΕ ΕΙΣΤΟΥΡΑ ΑΜΑΝΤΙΝΑ, ΜΑΝΤΑΡΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΑΙΘΗΡΕΣ	ΣΑΤΣΑ ΡΕΖΟΝΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΩΜΑ ΚΑΡΟΤΙ, ΑΥΤΟΠΥΡ, ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΖΙΔΕΖΑ ΣΑΤΣΑ ΤΑΜΠΟΥΡΕ ΜΕ ΕΙΣΤΟΥΡΑ ΑΜΑΝΤΙΝΑ, ΜΑΝΤΑΡΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΑΙΘΗΡΕΣ	ΠΟΥΣΑΝΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΣΑΤΣΑ ΤΑΜΠΟΥΡΕ ΜΕ ΕΙΣΤΟΥΡΑ ΑΜΑΝΤΙΝΑ, ΜΑΝΤΑΡΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΑΙΘΗΡΕΣ
ΕΠΙΛΟΓΗ	ΦΟΥΤΟ ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΡΝΑΔΑ	ΦΟΥΤΟ ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΛΟΥΡΙ ΠΙΣΣΙΝΕΣ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙΣΣΟ ΜΕΛΙ	ΦΟΥΤΟ ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΟΥΡΟΥΤΑ	ΦΟΥΤΟ ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΑΤΑ ΦΑΓΡΑ	ΦΟΥΤΟ ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΑΝΑΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΡΝΑΔΑ, ΕΣΑΝΕ ΠΟΥΡΟΣΑΟΥ ΚΑΙ ΣΙΣ ΣΟΜΑΤΑΣ	ΦΟΥΤΟ ΕΠΙΛΟΓΗ ΖΕΛΕ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ	ΦΟΥΤΟ ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΟΚΟΜΑΤΟΥΤΑ ΜΕ ΣΙΣ ΣΟΜΑΤΑΣ	

ΑΔΑ: 4ΒΕ0400Β1Δ-Β1Δ



4η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑ							
	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΤΟ ΠΛΑΤΙ	ΚΡΕΑΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΘΡΕΣΚΑ ΜΟΧΛΑΧΩΔΗ ΕΛΙΑ, ΚΑΡΠΟΤΟ ΚΑΙ ΖΕΑΡΥ	ΤΡΑΦΑΝΟ ΜΠΟΥΡΝΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΚΡΟΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΟΥΡΚΙΑ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΑΛΑΝΚΟΝ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΚΑΡΠΟΤΟ, ΖΕΑΡΥ ΚΑΙ ΤΟΥΡΚΙΑ	ΣΟΥΠΑ ΜΙΝΕΣΤΡΟΝΕ ΜΕ ΚΡΕΜΑΡΕΣ, ΑΛΑΝΚΟΝ ΑΛΑΝΚΟΝ ΚΑΙ ΘΡΕΣΚΑ ΚΡΟΜΑΤΑ	ΤΡΑΦΑΝΟΚΟΜΟ ΜΕ ΑΡΡΑΤΟ ΚΟΡΣΙΝΟ, ΚΑΡΠΟΤΟ, ΖΕΑΡΥ ΚΑΙ ΤΟΥΡΚΙΑ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΑΛΑΝΚΟΝ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΚΑΡΠΟΤΟ, ΖΕΑΡΥ ΚΑΙ ΤΟΥΡΚΙΑ	ΚΟΤΣΟΥΠΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΧΤΑ ΑΛΑΝΚΟΝ, ΡΙΖΙ ΚΑΙ ΑΥΤΟΚΟΚΚΙΝΟ ΣΑΛΤΑ
ΕΥΤΕΡΟ ΠΛΑΤΙ	ΣΤΑΜΑΚΟΤΕΡΑ ΜΕ ΘΡΕΣΚΟ ΣΠΑΡΑΚΙ, ΜΕΤΑ ΚΑΙ ΚΟΡΣΙΝΟ ΦΥΛΑΟ ΑΛΑΔΙΟΥ	ΣΑΡΜΟΚΟΤΥΡΟΜΕΤΑ ΜΕ ΚΑΛΗΝΤΟ ΚΟΡΣΙΝΟ, ΑΝΑΜΕΙΧΤΑ ΤΥΡΙΣ ΕΣ ΤΡΑΦΑΝΟ ΦΥΛΑΟ ΚΟΡΣΙΟΥ	ΣΤΑΜΑΚΟΤΕΡΑ ΜΕ ΘΡΕΣΚΟ ΣΠΑΡΑΚΙ, ΜΕΤΑ ΚΑΙ ΚΟΡΣΙΝΟ ΦΥΛΑΟ ΑΛΑΔΙΟΥ	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΦΑΝΟ ΦΥΛΑΟ ΚΡΟΜΑΤΑ, ΜΕΤΑ ΚΑΙ ΣΙΖΙΟΥΣ	ΠΙΤΤΑ ΤΟΥΡΤΙΤΣΑΣ	ΣΙΖΙΟΥΣΚΟΜΟ	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΦΑΝΟ ΦΥΛΑΟ ΚΡΟΜΑΤΑ, ΜΕΤΑ ΚΑΙ ΣΙΖΙΟΥΣ
ΓΕΥΜΑ	ΜΕΣΟΚΟΜΟ ΤΟΥΡΤΙΤΣΑΣ ΑΥΤΟ ΘΡΕΣΚΟ ΜΟΧΛΑΧΩΔΗ ΚΡΗΜ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΚΡΟΜΑΤΟΣ ΣΥΝΑΚΡΕΜΕΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΡΟΜΑΙΟ ΚΡΗΜ ΦΙΝΕΣΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙ ΤΑΓΑΡΙΟΥΝΑ ΚΑΙ ΘΡΕΣΚΑ ΣΑΛΤΑ ΚΡΟΜΑΤΟΣ ΣΥΝΑΚΡΕΜΕΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΚΟΡΣΙΝΟ	ΑΛΑΝΚΟΡΥΖΟ	ΠΑΝΩΤΑ ΜΑΡΜΑΡΙΣΤΡΕΜΗ ΜΕ ΜΟΥΤΣΑΡΑ Σ. ΤΡΑΦΑΝΕΣ ΠΕΤΟΥΣΕΣ, ΚΡΕΜΝΑΔΑ ΣΤΑΤΣΙΚΙ, ΤΟΥΡΚΙΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕΤΕΣ	ΦΑΙΣΟΛΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΡΑΚΑ ΓΩΜΟ	ΜΕΣΟΤΕΜΟ ΚΤΗΡΑΚΟ ΣΤΗΛΑΟ	ΚΡΕΜΝΑΔΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΚΡΟΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΑΚΡΟΚΟΜΟ
ΣΥΝΑΚΡΕΜΕΤΟ	ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ & ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΑ	ΚΡΗΜΗ ΜΕ ΠΕΤΟΥΣΕΣ, ΡΟΜΑΙΟ ΚΡΟΜΑΤΟΣ, ΚΡΕΜΝΟΣ ΚΑΙ ΤΑΤΣΙΚΙ	ΑΥΤΟΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑ ΡΟΛΑΤΑ	ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΣΟΥΠΟΥ ΜΕ ΑΛΑΝΚΟΝ & ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕΤΕΣ	ΠΕΡΑ ΣΑΡΑΚ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΑΥΤΟ ΚΡΟΜΑ ΚΕΡΝΟΒΟΥ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΧΤΑ ΒΡΑΙΛΑ ΑΛΑΝΚΟΝ	ΣΚΑΛΟΤΟΥΣΑ ΑΥΤΟ ΚΟΡΣΙΝΟ ΜΑΡΜΑΡΙΣΤΡΕΜΟ ΣΕ ΓΛΑΦΥΡΤΙ ΛΑΥΡΥ ΚΑΙ ΤΟΥΡΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΠΟΥΡΓΟΛΑΔΙΟΥ ΚΑΙ ΡΙΖΙ ΜΕΛΙΧΛΙ	ΠΑΤΕΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
ΕΠΙΛΑΟΓΗ	ΤΑΧΑΧΑΤΣΑΡΕ ΜΕ ΚΟΤΣΟΥΠΟΥΝ ΠΟΥΛΟΚΟΜΟΣ ΠΕΡΕΣΣΕΣ ΚΑΙ ΚΡΗΜ ΦΑΜΟΥΤΣΕ	ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΡΣΙΝΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕΤΕΣ	ΠΙΤΤΑ ΚΟΡΣΙΝΟ	ΤΑΧΑΧΑΤΣΑΡΕ ΜΕ ΚΟΤΣΟΥΠΟΥΝ ΑΛΑΝΚΟΝ ΚΑΙ ΘΡΕΣΚΑ ΣΑΛΤΑ ΚΡΟΜΑΤΟΣ	ΜΑΖΟΛΑΔΑ ΑΕΚΟΜΑΤΗ	ΣΙΖΙΟΥΣΕΣ ΑΥΤΟΚΟΚΚΙΝΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΡΣΙΝΟΥ & ΣΙΣΗ ΜΟΥΤΣΑΡΑΣ	ΑΡΥΙ ΘΡΕΣΚΕΣ
ΕΠΙΛΑΟΓΗ	ΤΥΡΙ ΘΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΘΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΘΕΤΑ-ΦΑΒΕΡΡΑ & ΕΝΕΣ	ΤΥΡΙ ΘΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΘΕΤΑ-ΦΑΒΕΡΡΑ & ΕΝΕΣ	ΤΥΡΙ ΘΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΘΕΤΑ
ΕΠΙΛΑΟΓΗ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΘΗΚΕ ΜΕ ΑΛΑΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΠΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΗ ΕΒΕΝΚΡΕΤ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΘΗΚΕ ΜΕ ΑΛΑΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΠΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΗ ΕΒΕΝΚΡΕΤ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΘΗΚΕ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΠΟΤΟ, ΚΡΟΜΥΝΟ, ΚΑΙ ΣΙΣΗ ΕΒΕΝΚΡΕΤ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΘΗΚΕ ΜΕ ΑΛΑΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΠΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΗ ΕΒΕΝΚΡΕΤ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΘΗΚΕ ΜΕ ΑΛΑΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΠΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΗ ΕΒΕΝΚΡΕΤ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΘΗΚΕ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΠΟΤΟ, ΚΡΟΜΥΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΗ ΕΒΕΝΚΡΕΤ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΘΗΚΕ ΜΕ ΑΛΑΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΠΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΗ ΕΒΕΝΚΡΕΤ
ΕΠΙΛΑΟΓΗ	ΣΑΛΑΤΑ ΡΙΖΟΝΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΠΟΤΟ, ΑΥΤΟΡΑΚΙ ΤΟΥΡΙ ΚΑΙ ΜΕΛΙΤΖΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΩΣΤΟ ΣΥΜΒΑΚΟ ΠΟΥΛΟΚΟΜΟΣ ΣΙΖΙΟΥΣΕΣ ΤΥΡΙ ΚΤΗΡΙΟ ΑΛΑΜΑΤΡΙΚΑ ΜΑΝΤΑΡΟ ΚΑΙ ΣΙΣΗ	ΤΥΡΟΖΑΛΑ ΜΕ ΧΡΕΙΑΤΙΚΗ ΜΕΤΑ ΚΑΙ ΣΙΖΙΟΥΣΕΣ ΕΠΙΘΗΚΕ	ΣΑΛΑΤΑ ΣΤΑΤΣΙΚΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΝΕΟΥΣΙΑ ΜΕ ΦΑΙΣΟΛΑΚΑ ΤΟΚΟ ΠΕΡΕΣΣΕΣ ΕΝΕΣ ΚΑΛΑΜΑΤΡΙΚΟ ΚΑΙ ΜΑΝΤΑΡΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΙΖΟΝΙ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΦΙΡΟΝ, ΤΥΡΙ ΑΥΤΟ ΚΑΙ ΣΙΣΗ ΚΟΚΤΕΙΛ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΙΖΖΑ ΜΑΝΤΑΡΟ ΚΑΙ ΠΟΥΛΟΚΟΜΟΣ ΕΠΙΘΗΚΕ
ΕΠΙΛΑΟΓΗ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΕΡΙΟΥΣ ΜΕ ΠΑΥΛΟΥΣ ΑΛΑΝΚΟΝ, ΜΑΝΤΑΡΟ ΜΕΣΟ ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑΝΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜ	SABA ΜΕ ΚΡΕΜΝΟΚΟΜΟ ΚΡΕΜΝΟΚΑΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΥΜΒΑΚΟ ΣΙΖΙΟΥΣΕΣ ΤΥΡΙ ΚΤΗΡΙΟ ΚΑΙ ΘΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΥΜΒΑΚΟ ΣΙΖΙΟΥΣΕΣ ΤΥΡΙ ΚΤΗΡΙΟ ΚΑΙ ΘΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΥΜΒΑΚΟ ΣΙΖΙΟΥΣΕΣ ΤΥΡΙ ΚΤΗΡΙΟ ΚΑΙ ΘΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΙΖΖΑ ΜΑΝΤΑΡΟ ΚΑΙ ΠΟΥΛΟΚΟΜΟΣ ΕΠΙΘΗΚΕ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΩΣΤΟ ΣΥΜΒΑΚΟ ΠΟΥΛΟΚΟΜΟΣ ΠΕΡΕΣΣΕΣ ΤΥΡΙ ΚΤΗΡΙΟ ΑΛΑΜΑΤΡΙΚΑ ΜΑΝΤΑΡΟ ΚΑΙ ΣΙΣΗ
ΕΠΙΛΑΟΓΗ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΕ
ΕΠΙΛΑΟΓΗ	ΜΠΑ-ΒΕΣ ΑΥΤΟ ΤΡΑΦΑΝΟ ΦΥΛΑΟ ΣΠΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΡΗΜ ΠΑΤΣΙΣΣ	ΜΠΑ-ΒΕΣ ΑΥΤΟ ΤΡΑΦΑΝΟ ΦΥΛΑΟ ΣΠΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΡΗΜ ΠΑΤΣΙΣΣ	ΠΥΖΟΛΑΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΜΕΛΑ	ΚΟΜΠΟΤΑ ΡΟΛΑΚΙΟ	ΚΡΗΜ ΚΑΡΑΜΕΛΕ	ΚΑΡΠΟΤΕΤΑ ΜΕ ΣΙΖΙΟΥΣΑ	ΓΛΥΚΟ ΜΠΕΣΣΟΥ ΜΕ ΜΠΕΣΣΟΤΑ ΚΑΙ ΣΙΖΙΟΥΣΑ

ΑΔΑ: 40304008019-010



4η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΔΕΙΓΜΩ							
	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΚΑΡΤΟΤΟ, ΣΕΛΕΡΙ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΣΕΡ	ΚΟΥΛΙΟΥΡΙΑ ΜΕ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΑΛΛΑΧΩΣΗ, ΡΙΖΙ ΚΑΙ ΑΥΓΟΚΟΜΜΕΝΗ ΣΑΛΤΑ	ΚΟΥΛΙΟΥΡΙΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΕΛΙΑ, ΚΑΡΤΟΤΟ ΚΑΙ ΣΕΛΕΡΙ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΚΑΡΤΟΤΟ, ΣΕΛΕΡΙ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΣΕΡ	ΣΟΥΠΑ ΤΟΥ ΣΕΦ	ΣΟΥΠΑ ΜΗΝΙΣΤΡΟΝ ΜΕ ΚΡΕΜΑΡΑΚΕ, ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΚΤΩΜΑΤΑ	ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΜΟΥΣΤΙΝΑ ΚΑΙ ΚΑΡΤΟΤΑ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΑ
	ΠΙΤΤΑ ΤΣΙΜΕΣΑ ΜΕ ΤΥΡΙ	ΤΥΡΙΟΥΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΗ ΦΡΥΔΟ ΚΡΟΚΙΤΑ, ΒΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΕ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΗΡΟΥΝΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΖΙΝΤΣΑΡ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΗΡΟΥΝΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΖΙΝΤΣΑΡ	ΦΡΑΓΟΛΙΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΦΡΑΓΟ - ΒΕΤΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑΡΑΚΕ ΦΡΥΔΟ ΑΛΑΔΟΥ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΗΡΟΥΝΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΖΙΝΤΣΑΡ	ΠΑΤΑΤΟΜΠΟΥΡΓΕΤΑ
	ΣΠΑΤΤΕΤΙ ΜΗΧΩΝΕΣ	ΜΟΖΑΡΑ ΚΟΚΚΙΝΟΤΟ ΜΕ ΤΣΙΜΕΣΑ	ΡΕΒΥΘΑ ΝΤΕΛΑΜΠΙΕ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΚΟΜΑ, ΤΡΥΦΑΝΤΑ ΑΛΛΑΧΩΣΗ & ΠΡΕΖΟΜΕΡΑ	ΣΤΡΑΒΟΚΟΡΥΦΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΡΙΖΙ, ΝΤΟΥΜΑΤΑ, ΦΡΑΓΟ ΚΑΙ ΑΛΗΘΙΟ	BURGER ΜΕ ΜΗΝΙΣΤΡΕΣ ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ, ΤΥΡΙ, ΝΤΟΥΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΟ & ΣΙΣΕ ΣΥΝΚΕΙΜΕΝΑ ΜΕ ΡΟΜΑΝΟΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	ΑΓΙΟΥΡΙ ΜΕ ΒΑΛΑΧΩΣΗ ΚΑΙ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΥΜΑΤΑ
ΑΙΜΕΝΟ	ΜΥΣΑΝΗ ΜΕ ΧΕΙΜΩΝΑΤΙΑ ΑΛΛΑΧΩΣΗ	ΣΜΙΤΣΕΣ ΚΟΤΛΟΥΝΟ ΜΕ ΡΙΖΙ	ΦΑΚΟΥΡΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΕΚΘΡΟ & ΦΡΟΝΑ ΚΑΡΑΜΕ	ΚΟΜΑ ΣΤΟ ΚΟΥΡΙΟ ΜΕ ΚΟΜΑ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΚΑΙ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΥΜΑΤΑ	ΓΡΑΝΙΤΣΕ ΒΟΥΡΓΟΥ	ΚΟΤΛΟΥΝΟ ΠΟΥΒΕΤΤΙ	ΣΟΥΠΤΟΜΑΚΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΠΡΟΖΕΣΣΟ ΚΟΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΥΜΑΤΑ ΑΡΧΑΙΟΤΕΡΗ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ & ΡΙΖΙ ΠΙΛΑΒΙ
	ΠΙΤΤΑ ΣΤΡΕΣΑ ΜΕ ΤΥΡΙ, ΜΕΣΟΝ, ΚΤΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΕΤΕΡΑ	ΑΡΧΑΤΟ ΣΟΥΣΑ ΜΕ ΚΟΜΑ ΚΤΩΜΑ ΤΥΡΙ, ΑΛΛΑΧΩΣΗ, ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΒΙΣΤ-ΟΟΓ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΜΟΖΑΡΑ ΑΣΚΟΜΑΤΟ ΜΕ ΡΙΖΙ	ΚΤΩΜΑΤΑ ΣΤΡΕΣΑ	ΜΟΖΑΡΑ ΣΤΡΟΚΛΑΝΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΑ, ΚΑΙ ΡΙΖΙ	ΤΡΑΓΑΝΑ ΜΗΡΟΥΝΕΤΑ ΚΟΤΛΟΥΝΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΟΥΤΣ
ΣΥΝΚΕΙΜΕΝΟ	ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ
	ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΜΕ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΣΙΝΤΣΕΡ	ΣΑΛΤΑ ΕΠΙΘΙΣ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΟ, ΚΑΡΤΟΤΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΣΙΝΤΣΕΡ	ΣΑΛΤΑ ΕΠΙΘΙΣ ΜΕ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΣΙΝΤΣΕΡ	ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΜΕ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΣΙΝΤΣΕΡ	ΣΑΛΤΑ ΜΕ ΜΥΡΩΝΑΤΙΑ ΑΛΛΑΧΩΣΗ, ΠΕΤΕΡΑ, ΦΑΚΟΥΡΟ, ΣΙΝΤΣΕΡ, ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΣΜΑ	ΣΑΛΤΑ ΕΠΙΘΙΣ ΜΕ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΣΙΝΤΣΕΡ	ΣΑΛΤΑ ΜΕ ΜΥΡΩΝΑΤΙΑ ΑΛΛΑΧΩΣΗ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΑΡΑΚΕ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ	ΜΥΣΑΝΗ ΜΕ ΧΕΙΜΩΝΑΤΙΑ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΚΑΙ ΠΕΤΕΡΑ	ΜΑΡΟΥΛΟ, ΣΑΝΤΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΤΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΚΟΥΡΙΑ	ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΟΚΟΜΜΕΝΟ ΚΡΕΜΑΡΑΚΕ	ΣΑΛΤΑ ΕΠΙΘΙΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΤΟΤΟ, ΚΤΩΜΑΤΑ ΤΟΥΡΙ ΚΑΙ ΜΑΖΕΜΕΣΑ	ΤΥΡΙΟΥΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑΡΑΚΕ ΚΑΙ ΠΕΤΕΡΑ ΦΑΚΟΥΡΟ	ΣΑΛΤΑ ΤΣΑΤΣΙ	ΣΑΛΤΑ ΚΟΥΖ - ΚΟΥΖ ΜΕ ΜΥΡΩΝΑΤΙΑ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΗ ΣΙΣΕ ΔΥΟΧΩΡΟ
	ΣΑΛΤΑ ΚΟΥΖ - ΚΟΥΖ ΜΕ ΜΥΡΩΝΑΤΙΑ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΗ ΣΙΣΕ ΔΥΟΧΩΡΟ	ΠΑΤΑΤΟΜΑΚΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΟΚΟΜΜΕΝΟ ΑΡΧΑΙΟ, ΠΕΤΕΡΑ, ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΑΥΤΟ ΜΟΥΤΣΑΡΑ	ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΟΚΟΜΜΕΝΟ ΚΡΕΜΑΡΑΚΕ	ΠΑΤΑΤΟΜΑΚΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΟΚΟΜΜΕΝΟ ΑΡΧΑΙΟ, ΠΕΤΕΡΑ, ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΑΥΤΟ ΜΟΥΤΣΑΡΑ	ΣΑΛΤΑ ΤΑΒΟΥΡΙ ΜΕ ΠΑΤΟΥΡΑ ΑΛΛΑΧΩΣΗ, ΜΑΝΙΤΑΡΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΣΜΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑΡΑΚΕ	ΣΑΛΤΑ ΜΕ ΣΤΡΑΠΤΟ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ ΚΟΥΡΙΑ ΜΕ ΑΛΛΑΧΩΣΗ ΚΑΙ ΣΙΣΕ	ΣΑΛΤΑ ΤΑΒΟΥΡΙ ΜΕ ΤΣΙΜΕΣΑ ΑΛΛΑΧΩΣΗ, ΜΑΝΙΤΑΡΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΣΜΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑΡΑΚΕ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΙΣ ΜΕ ΑΡΧΑΙΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΙΣ ΜΕ ΚΟΜΜΕΝΑ ΡΟΜΑΝΟΣ	ΦΡΟΥΤΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΙΣ ΜΕ ΑΡΧΑΙΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΙΣ ΜΕ ΑΡΧΑΙΟ ΒΑΝΙΛΙΑ, ΕΣΑΝΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΣΙΝΤΣΕΡ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΙΣ ΜΕ ΡΟΜΑΝΟΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΙΣ ΜΕ ΣΙΣΕ ΣΙΝΤΣΕΡ

ΑΔΑ: 4ΒΕ0400Β1Δ-Β1Λ



ΠΙΝΑΚΑΣ 1

ΒΕΛΤΙΩΣΗ 1: ΔΥΟ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ ΤΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΔΕΙΠΝΟΥ

Στο πλαίσιο της περαιτέρω ποιοτικής όσο και ποσοτικής αναβάθμισης του ενδεικτικού εδεσματολογίου η εταιρεία μας προσφέρει καθημερινά δύο πρώτα πιάτα τόσο για το γεύμα όσο και για το δείπνο, όπως αναλυτικά αναφέρονται στο προτεινόμενο εδεσματολόγιο που παρατίθεται στον Πίνακα 1.

ΒΕΛΤΙΩΣΗ 2: ΕΠΙ ΠΛΕΟΝ ΜΙΑ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟΥ ΤΟΣΟ ΣΤΟ ΓΕΥΜΑ ΟΣΟ ΚΑΙ ΣΤΟ ΔΕΙΠΝΟ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΣΙΤΙΖΟΜΕΝΟΥΣ ΠΕΡΑ ΤΩΝ ΔΥΟ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ ΤΟΥ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΥ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ.

Το παραπάνω μενού (Πίνακας 1: ΒΑΣΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΜΕ ΒΕΛΤΙΩΣΕΙΣ), το οποίο έχει διαμορφωθεί σε συνεργασία με επιστήμονες – διατροφολόγους αποτελεί ένα ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΟ ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΣΙΤΗΡΕΣΙΟ ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΗΛΙΚΙΕΣ 18 - 28 ΕΤΩΝ το οποίο έχει καταμετρηθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να καλύπτονται οι ανάγκες όλων των σιτιζόμενων.

ΒΕΛΤΙΩΣΗ 3 : ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΜΕΓΑΛΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΡΤΙΩΝ

Στο πλαίσιο της περαιτέρω ποιοτικής όσο και ποσοτικής αναβάθμισης του βασικού εδεσματολογίου και με γνώμονα πάντα την πλήρη κάλυψη των διατροφικών αναγκών όλων των σιτιζόμενων η εταιρεία μας προσφέρει σε καθημερινή βάση, τόσο στο γεύμα όσο και στο δείπνο τρεις διαφορετικές σαλάτες, τυρί φέτα, φρούτο εποχής και επιδόρπιο, όπως αναλυτικά παρατίθενται στον Πίνακα 1: ΒΑΣΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΜΕ ΒΕΛΤΙΩΣΕΙΣ.

Ενδεικτική ποικιλία συνοδευτικών – επιδορτίωνΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΑΛΑΤΩΝ

ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ



ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ
ΡΥΖΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΟΣ ΔΥΟΣΜΟΥ
ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΦ ΜΕΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΚΟΚΤΕΙΛ
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ
ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΙΚΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ
ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ , ΑΡΑΚΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΣΩΣ ΑΠΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΦΑΣΟΛΙΑ , ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΤΟΥΡΣΙ
ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝ
ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ
ΣΑΛΑΤΑ ΤΖΑΤΖΙΚΙ
ΛΑΧΑΝΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ
ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ
ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ
ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ , ΤΟΝΟ , ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ
ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΠΙΠΕΡΙΑ, ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΛΑΧΑΝΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΣΤΑΦΙΔΕΣ, ΞΗΡΟΥΣ



ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΟΥΤΩΝ

Μήλα
 Πορτοκάλια
 Καρπούζι
 Πεπόνι
 Μανταρίνια
 Ακτινίδια
 Σταφύλια
 Ροδάκινα
 Νεκταρίνια
 Βερίκοκα
 Μπανάνες
 Βανίλιες
 Κράσια

Σημείωση: *Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΘΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΤΕΙ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΓΛΥΚΩΝ

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ

ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΛΕΝΙΟΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΑΝΕΛΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ

ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑ

ΜΗΛΟΠΙΤΑ

ΜΙΛ-ΦΕΙΓ ΑΠΟ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΙΣΕΡΙ

ΖΕΛΕ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ

ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ

ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ

ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ, ΕΣΑΝΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΣΟΣ

ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΑΔΑ: 4ΝΞ040Β1Δ-Β1Ν



ΓΛΥΚΟ ΨΥΓΕΙΟΥ ΜΕ ΜΠΙΣΚΟΤΑ
ΨΗΤΑ ΜΗΛΑ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ
ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ
ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΜΠΙΣΚΟΤΑ
ΣΑΜΑΛΙ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

ΒΕΛΤΙΩΣΗ 4: ΨΩΜΙ ΦΡΕΣΚΟ 2 ΕΙΔΩΝ, ΛΕΥΚΟ, ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ

Καθημερινά θα προσφέρεται φρέσκο ψωμί δύο ειδών: λευκό (τύπου 70%) και ολικής αλέσεως.

ΒΕΛΤΙΩΣΗ 5: ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΘΑ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 6 ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ, 3 ΣΤΟ ΓΕΥΜΑ ΚΑΙ 3 ΣΤΟ ΔΕΙΠΝΟ.**ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑΣ**

Παρακάτω σας παραθέτουμε ενδεικτικό πίνακα με ορισμένες από τις διαθέσιμες γαρνιτούρες. Καθημερινά θα σερβίρονται τουλάχιστον 6 διαφορετικές γαρνιτούρες (3 στο γεύμα και 3 στο δείπνο) και ως εκ τούτου το γαρνίρισμα θα είναι διαφορετικό σε κάθε ένα από τα εναλλακτικά πιάτα.

Σημειώνεται πως το γαρνίρισμα θα έχει το βάρος της αντίστοιχης μερίδας.

ΠΑΤΑΤΕΣ	ΖΥΜΑΡΙΚΑ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΟΣΠΡΙΑ
Πατάτες τηγανητές	Μακαρόνια	Χόρτα	Ρύζι Πιλάφι
Πατάτες Φούρνου	Χυλοπίτες	Μπόκολο	Ριζότο (ντομάτας ή παρμεζάνας ή με μανιτάρια και πιπεριές κα)
Πουρές Πατάτας	Κριθαράκι	Κουνουπίδι	Φασόλια μαυρομάτικα
Πατάτες ατμού	Πέννες	Παντζάρι	
Πατάτες Βραστές	Ταλιατέλες	Κολοκυθάκια	
Πατάτες Νιόκι	Στριφτό Μακαρονάκι	Αρακάς	
Πατατοσαλάτα	Φιογκάκι	Λαχανικά ψητά Ανάμικτα	

ΑΔΑ: ΗΥΕΘΦΘΒ1Δ-Β1Ν



ΒΕΛΤΙΩΣΗ 6: ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟΥΣ ΜΗΝΕΣ

Η εταιρεία Korinthian Palace Catering A.E., σκεπτόμενη τις ιδιαίτερες εναλλαγές της θερμοκρασίας ανάμεσα σε καλοκαιρινούς και χειμερινούς μήνες καθώς επίσης και την εποχικότητα ορισμένων φρούτων και λαχανικών, προσφέρει και **δεύτερο εδεσματολόγιο** το οποίο θα ισχύει κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, κατόπιν της σύμφωνης γνώμης της Αναθέτουσας Αρχής. Στο εδεσματολόγιο αυτό ισχύουν οι παραπάνω ποιοτικές και οι ποσοτικές βελτιώσεις καθώς και οι προδιαγραφές ποιότητας.

ΒΑΣΙΚΟ ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΟ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΤΕΣΣΑΡΩΝ ΕΒΔΟΜΑΔΩΝ (ΑΠΡΙΛΙΟΣ - ΙΟΥΝΙΟΣ ΚΑΙ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ)							
3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑ							
	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	
ΠΡΩΤΟ ΠΛΑΤΩ	ΤΥΡΟΚΟΜΟ	ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑ	ΜΑΝΤΑΡΟΠΙΤΑ	ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ	ΤΡΑΧΑΝΗ ΜΠΟΥΡΚΙΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΕΒΕΛΙ	ΕΛΑΧΟΠΙΤΑ
ΚΡΕΣΟ ΠΛΑΤΩ	ΠΑΤΙΤΣΙΟ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΕΣΟΡΕΣΣΙ ΚΟΜΑ & ΜΕΣΟΛΑΦΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΚΑΡΥ & ΠΥΡΑΝΤΙΣ ΠΙΣΣΙ ΜΕ ΑΛΜΕΡΙΤΑ ΑΛΛΑΧΑΝΑ	ΜΥΡΣΙΝΑ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΑΡΧΟΜΑΤΟ ΜΕ ΝΟΥΤΣΑΝΑ, ΦΡΕΣΚΑ ΡΕΠΑΝΗ ΜΕ ΡΙΖΙ ΜΕ ΣΤΙΣΚΙΣ ΑΛΛΑΧΑΝΩΝ	ΦΑΚΙΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΚΟΡΔΟ & ΑΡΩΜΑ ΛΑΒΗΝΗΣ	ΡΟΛΟ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΕΣΟΡΕΣΣΙ ΚΟΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΡΟΥΣΙ ΦΡΕΣΚΑΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	ΚΟΛΑΚΟΥΒΑΚΙΑ ΜΕ ΚΟΜΑ ΚΑΙ ΡΙΖΙ ΓΕΜΙΣΤΑ ΑΠΟΔΟΜΟΝΟ
ΓΕΥΜΑ	ΣΑΛΑΤΟ ΠΕΝΝΑ ΣΤΗ ΣΑΛΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΑΠΟ ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΑΛΜΕΡΙΤΑ ΒΗΛΕΤΑ ΑΛΛΑΧΑΝΑ	ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΤΡΑΜΑ ΜΑΡΜΑΡΩΔΕΝΗ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΨΗΛΟΒΑΚΑ ΚΑΙ ΠΙΛΑΤΕΣ ΦΟΥΡΜΟΥ ΛΕΜΟΝΙΑΤΕΣ	ΜΥΤΙΛΟΒΑΚΙ ΜΕ ΚΟΥΡΤΟ ΜΑΡΜΑΡΩΔΕΝΗ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΨΗΛΟΒΑΚΑ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΑΡΑΚΙΣ ΚΟΜΑ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΞΗΜΗ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΒΕΤΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ	ΜΟΣΑΡΑΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΠΙΣΣΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΡΙΖΙ
ΣΥΝΟΔΩΜΑΤΟΣ	ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΑΛΛΑΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΛΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΒΕΝΕΚΡΕΤ	ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΘΗΚΗ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΤΤΟΥΡΙ, ΠΕΠΕΡΙΣ, ΚΑΡΟΤΗ, ΕΛΙΣΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΘΙΜΑΛΟ	ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΣΣ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΑΛΛΑΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΛΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΒΕΝΕΚΡΕΤ	ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΡΟΤΤΟΝ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΒΕΝΕΚΡΕΤ	ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΣΣ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΤΤΟΥΡΙ, ΠΕΠΕΡΙΣ, ΚΑΡΟΤΗ ΕΛΙΣΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΘΙΜΑΛΟ	ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΡΟΤΤΟΝ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΒΕΝΕΚΡΕΤ	ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΑΛΛΑΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΛΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΒΕΝΕΚΡΕΤ
	ΣΑΛΑΤΑ ΡΙΣΙΔΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΒΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΤΤΟΥΡΙΑΣ ΤΥΡΙΣ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΒΕΛΑ	ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΟΙΡΙΑΤΟΝ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΕΠΕΡΑ ΦΑΡΦΑΡΙΝΗΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΖΑΖΖΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΑΛΙΣΜΕΝΑ ΑΛΛΑΝΑ ΚΑΙ ΚΡΟΜΑΤΗ ΣΙΣΣ ΑΥΘΙΟΥ	ΤΟΜΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ, ΤΟΜΟ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΑΡΙΣΙΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΖΑΖΖΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΣΙΣΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΟΤΑ, ΤΥΡΙ, ΑΥΤΟ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΚΟΚΤΕΙΛ
	ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΡΑΚΗ ΜΕ ΠΑΥΤΟΥΡΙ ΑΛΛΑΧΑΝΑ, ΜΑΥΡΙΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΘΙΜΑΛΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ	ΠΑΤΙΤΣΟΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΦΑΚΟΚΚΙΝΗ ΚΡΕΜΜΥΔΑ, ΑΡΑΒΑ, ΠΕΠΕΡΙΣ, ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΑΠΟ ΝΟΥΤΣΑΝΑ	ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΦΑΚΟΚΚΙΝΗ ΚΡΕΜΜΥΔΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΝΟΥΤΣΑΣ ΜΕ ΦΑΒΟΛΑΧΑ ΤΟΜΟ ΠΕΠΕΡΙΣ ΕΛΙΣΣ ΚΑΛΑΝΘΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΥΡΙΝΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΩΤΟ ΤΡΑΜΑΡΙΟ ΠΟΥΛΟΥΡΙΝΗΣ ΠΕΠΕΡΙΣ ΤΥΡΙ ΣΤΡΩΤΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΥΡΙΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΑΛΙΣΜΕΝΑ ΑΛΛΑΝΑ ΚΑΙ ΚΡΟΜΑΤΗ ΣΙΣΣ ΑΥΘΙΟΥ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΩΤΟ ΣΤΡΑΒΟ ΠΟΥΛΟΥΡΙΝΗΣ ΠΕΠΕΡΙΣ ΤΥΡΙ ΚΕΤΣΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΥΡΙΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΣ

ΑΔΑ: 4ΒΕ0400Β1Δ-Β1Ν



ΕΠΙΔΕΙΞΗ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΣΚΟΛΙΜΑΤΙΤΣΑ ΗΕ ΣΙΣΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΚΟΜΗΤΙΣΤΑ ΡΟΣΑΚΙΝΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΠΑΛΑΝΕΣΙ ΗΕ ΑΡΩΜΑ ΚΑΝΕΛΑΣ ΚΑΙ ΚΟΡΥΔΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΗΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΓΕΛΑΤΙΝΟΓΑΛΚΟ ΗΕ ΦΡΟΥΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΜΠΑ-ΘΕΪΦ ΑΠΟ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΑΟ ΣΚΟΛΙΜΑΤΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΕΤΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΖΕΛΕ ΗΕ ΑΡΩΜΑ ΘΡΑΚΙΟΥΛΑΣ
----------	--	-----------------------------------	---	---	--	--	---

1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΔΕΠΤΙΝΟ

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΤΟ ΠΛΑΤΟ	ΜΑΝΤΑΡΟΠΙΤΤΑ	ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΤΑ	ΣΙΜΠΑΛΟΠΙΤΤΑ ΗΕ ΚΟΡΥΚΟΥΤΤΙ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΟΥΚΟΥΚΤΑ ΗΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΚΙΤΑΡ	ΕΛΑΦΙΤΤΑ	ΣΙΜΠΑΛΟΠΙΤΤΑ ΗΕ ΚΟΡΥΚΟΥΤΤΙ	ΚΡΕΤΑ ΗΕ ΖΑΦΙΡΟΝ - ΤΥΡΙ
ΕΥΤΕΡΟ ΠΛΑΤΟ	ΣΚΟΡΑΘΩΚΙΝΟ	ΚΑΖΕΡΙΠΙΤΤΑ ΗΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΑΟ ΚΕΥΡΟΥ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΟΥΚΟΥΚΤΑ ΗΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΚΙΤΑΡ	ΚΟΚΚΙΝΟΥΚΟΥΚΤΑ ΚΟΡΪΣ ΦΥΛΑΟ	ΠΙΤΤΑ ΤΟΡΤΙΛΙΑΣ	ΤΥΡΟΚΟΜΟ	ΤΥΡΟΠΙΤΤΑ ΗΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΑΟ ΚΡΟΚΕΤΑ , ΠΙΤΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΦΛΕ
ΣΥΝΤΥΠΩΚΑΡΑ	ΖΥΜΑΡΙΑ ΗΕ ΣΑΛΤΑ ΜΠΟΥΚΟΥΚ	ΣΟΥΤΥΠΩΚΑΡΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΖΑΡΕΣΟ ΚΕΜΑ ΗΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΗΕ ΕΥΣΥΝΔΙΟ & ΜΕ ΠΥΞΙ ΠΙΛΑΚΕ	ΦΑΚΕΣ ΗΕ ΦΡΕΣΚΑ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΣΚΟΡΑΟ & ΑΡΩΜΑ ΔΑΦΝΗΣ	ΠΑΤΙΤΣΙΟ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΖΑΡΕΣΟ ΚΕΜΑ, ΨΗΤΑ ΑΛΛΑΝΚΑ & ΜΕΖΕΛΑΝΑ	ΚΑΜΜΑΡΑΚΙΑ ΗΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΓΡΑΝΙ	ΣΟΥΦΛΕ ΖΥΜΑΡΚΙΟΝ ΗΕ ΑΛΛΑΝΚΑ ΕΠΙΧΩΣΗ	ΜΠΟΥΚΑ ΗΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ , ΚΟΚΚΙΝΟΥΚΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ
ΦΑΞΙΔΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΚΟΥΡΟΥ ΗΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΖΑΦΙΡΟΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙ	ΓΑΚΕΣ ΤΡΑΓΑΝΙΤΣΕ ΗΕ ΚΟΥΡΟΥΚΤΕ ΜΠΟΥΚΑ , ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑ ΜΠΗ ΗΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΝΟΥΣΑΟ ΚΑΙ ΣΠΟΡΑΜΑΤΗ ΒΟΤΑΝΑ	ΚΟΥΤΟΥΣΑΟ ΑΛΛ ΚΡΕΜ ΗΕ ΠΥΞΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΤ	ΓΙΛΑΝΤΕΣ ΚΟΥΡΟΥ ΗΕ ΣΑΛΤΑ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΠΟΥΚΑ	ΚΕΡΤΣΑΝΑΚΑ ΗΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΑ ΚΑΙ ΠΥΞΙ	ΜΕΡΜΕΚΙΑ ΣΚΟΡΑΟ ΑΠΟ ΜΟΖΑΡΕΣΟ ΚΕΜΑ ΗΕ ΡΟΣΕ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΠΑΤΑΤΑΣ ΚΑΙ ΣΕΑΟΥΤΣ ΣΑΛΤΑ ΜΟΥΣΤΑΡΑΚΑΣ	
ΠΙΤΤΑ ΧΥΡΑΤΙΝΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΚΡΕΜΑΤΙΤΣΑ ΤΥΡΙ ΠΟΛΥΤΥΡΟΜΕΣ ΒΕΛΕΡΕΣ , ΚΑΙ ΜΑΝΤΑΡΑΚΙΑ	ΠΙΤΤΑΤΣΙ ΚΑΡΜΕΝΟΥΑΡΑ ΗΕ ΜΕΛΙΤΖΟΝ , ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ & ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ	ΚΑΛΑΜΙ ΕΛΑΤΟΥΤΣΙ ΗΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΡΟΣΑΛΑ	ΜΟΥΣΤΑΡΕΣ ΑΛΛΑΝΚΟΥΚ ΗΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΠΟΥΚΟΥΚΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΗΕ ΣΥΡΕΛΟΥΣΑΟ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΣΤΑ ΒΟΤΑΝΑ	ΚΟΥΤΟΥΣΑΟ ΜΕ ΤΕΜΕΤΕΣ ΠΥΞΙΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΟΥΤΟΥΣΑΟ ΜΕ ΤΕΜΕΤΕΣ ΠΥΞΙΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΣΟΥΦΛΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΗΕ ΚΡΕΜΑ ΜΠΟΥΚΟΥΚ ΚΑΙ ΤΥΡΙΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΥΡΟΥΚ	

ΑΔΑ: 4V3E00B1Δ-Β1N



ΣΥΝΟΛΟ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	ΤΥΠΗ ΒΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΝΗΔΑΚΙ, ΑΝΘΟΣ ΝΤΟΜΑΤΗΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΤΥΠΗ ΒΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΝΗΔΑΚΙ, ΑΝΘΟΣ ΝΤΟΜΑΤΗΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΤΥΠΗ ΒΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΞΙΣ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΥΡΙ ΚΟΥΡΙ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΒΕΤΑ ΦΡΕΣΚΟ ΕΞΙΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΤΥΠΗ ΒΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΡΑ, ΚΑΡΥΔΑ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΠΛΑΧΥΡΥΤΟΥ	ΤΥΠΗ ΒΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΞΙΣ ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΡΑΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΡΑ, ΑΡΑΚΑ, ΜΑΡΙΝΑΡΑ, ΜΑΥΡΟΤΑΜΙΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ	ΤΥΠΗ ΒΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΘΗΚΗ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΕΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΡΥΔΙ, ΕΞΙΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΤΥΠΗ ΒΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΝΗΔΑΚΙ, ΑΝΘΟΣ ΝΤΟΜΑΤΗΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
	ΕΠΙΔΕΙΞΗ	ΣΑΛΑΤΑ ΣΙΣΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΙΝΑΡΑ, ΖΑΧΑΡΙΝ, ΤΥΡΗ, ΑΥΤΟ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΚΟΚΤΕΙΛ ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΣΣΟΥ ΜΕ ΦΑΙΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΞΙΣ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΤΑΜΙΑΝΟ	ΡΙΖΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΚΑΡΑΦΙΔΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΙΦΙΟΤΟ ΖΥΜΑΡΙΣ ΠΟΛΥΚΡΟΝΗΣ ΠΕΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΗ ΑΓΓΟΥΡΙ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΜΑΥΡΟΤΑΜΙΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΥΔΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΤΑΜΙΑΝΟ ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΣΣΟΥ ΜΕ ΦΑΙΣΟΛΑΚΙΑ, ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΞΙΣ ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΤΑΜΙΑΝΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΣΑΤΣΙΣ ΠΑΤΑΤΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΚΡΑΝΗΣΟΜΕΝΑ ΚΡΕΜΝΗΔΑΚΙΑ, ΑΡΑΚΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΣΙΣΣ ΚΟΥΣΤΟΥΡΑΚΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΠΙΣΕΛΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΥΔΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΤΑΜΙΑΝΟ ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΡΑΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΜΑΡΙΝΑΡΑ, ΜΑΥΡΟΤΑΜΙΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΡΑΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΥΔΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΤΑΜΙΑΝΟ ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΡΑΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΜΑΡΙΝΑΡΑ, ΜΑΥΡΟΤΑΜΙΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ

2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ							
	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	ΠΙΤΤΑ ΤΟΥΡΤΙΤΣΑΣ ΣΚΟΡΔΟΚΩΣΤΟ	ΣΠΑΝΑΚΟΡΙΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΒΕΤΑ ΚΑΙ ΧΟΡΣΑΤΙΚΟ ΦΙΛΑΟ ΑΛΑΔΟΥ	ΕΛΑΙΟΡΙΤΑ	ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΖΑΧΑΡΙΝ - ΤΥΡΗ	ΕΚΑΚΟΥΚΟΡΙΤΑ ΚΟΥΡΙ ΦΙΛΑΟ	ΜΑΚΑΡΟΝΟΡΙΤΑ	ΣΠΑΝΑΚΟΡΙΤΑ ΜΕ ΚΟΥΡΙΦΟΥΤΙ
	ΜΕΣΟΜΕΣΟ ΤΟΥΡΤΙΤΣΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΕΣΟΜΕΣΟ ΣΩΜΑ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΕΚΚΑΙΝΕΥΤΑ ΜΕ ΠΙΤΤΑΤΣΙ	ΖΑΦΕΡΙΟΚΟΥΡΤΙΤΣΑ ΜΕ ΚΑΡΥΔΟ, ΚΟΥΡΙΝΟ, ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΤΥΡΑ ΣΙΣΣ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΙΛΑΟ ΚΟΥΡΙΟΥ	ΣΠΑΝΑΚΟΡΙΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΒΕΤΑ ΚΑΙ ΧΟΡΣΑΤΙΚΟ ΦΙΛΑΟ ΑΛΑΔΟΥ	ΤΥΡΟΣΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΙΛΑΟ ΚΟΥΡΙΤΑ, ΒΕΤΑ ΚΑΙ ΣΙΣΣΑΚΙ	ΠΙΤΤΑ ΤΟΥΡΤΙΤΣΑΣ	ΚΑΖΙΟΡΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΙΛΑΟ ΚΟΥΡΙΟΥ	ΤΥΡΟΣΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΙΛΑΟ ΚΟΥΡΙΤΑ, ΒΕΤΑ ΚΑΙ ΣΙΣΣΑΚΙ
ΚΥΡΙΑΚΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	ΓΑΥΡΟΣ ΠΛΑΚΙ ΜΕ ΛΑΔΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΣΙ	ΣΥΜΑΡΚΑ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕΛΙΘΑΚΗΣ	ΡΕΒΥΘΙΑ ΛΕΜΟΝΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΡΙΖΑΡΗ	ΧΟΡΣΙΝΟ ΓΑΤΡΑΣ ΜΕ ΛΑΔΟΛΑΔΟ ΕΠΙΘΗΚΗ	ΦΑΙΣΟΛΑΔΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΠΛΑΚΙ	ΜΕΣΟΜΕΣΟ ΣΩΜΑ ΣΙΣΣΑΚΙ	ΚΡΕΤΤΙΣΑΚΑ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΑ
	ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΡΙΖΟΛΑΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΚΡΕΜΝΗΔΑ ΚΑΙ ΤΣΑΤΣΙΣ	ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΡΙΖΟΛΑΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΚΡΕΜΝΗΔΑ ΚΑΙ ΤΣΑΤΣΙΣ	ΦΑΙΣΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΣΙ	ΛΕΜΟΝΟΡΕΓΓΑΝΑΤΟ ΚΟΥΡΙΝΟ ΜΕ ΠΕΝΝΕΣ	ΠΕΡΑ ΣΑΥΡΑΣ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ ΑΠΟ ΑΡΑΚΑ, ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΔΟΛΑΔΟ	ΣΠΑΝΑΚΟΡΙΤΑ ΑΠΟ ΧΟΡΣΙΝΟ ΜΑΥΡΟΜΕΣΟ ΣΙΣΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΡΥΔΙ ΚΑΙ ΤΣΙΤΣΕΡ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΡΥΖΙ ΜΕΛΙΘΑΚΗΣ	ΠΙΤΤΑ ΜΕ ΟΜΑΚΙΣΙΝΑ

ΑΔΑ: 4ΒΕ0400Β1Δ-Β1Δ



KORINTHIAN PALACE CATERING

Παραγωγή & Διάρθρωση Έστιασης Γευμάτων

ΕΣΤΙΑΣΗ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΡΟΙΤΙΝ	ΜΑΡΟΝΑΡΜΕΜΕΝΟ ΚΟΡΜΟ ΣΤΗΝ ΓΑΤΡΑ ΜΕ ΕΞΕΡΠΑΙΩΣΗ ΚΑΙ ΒΑΤΑΤΕΣ	ΠΙΤΤΑ ΚΟΡΣΑΤΗ	ΤΑΓΙΑΤΖΕΣ ΜΕ ΜΠΟΚΟΚΟ ΜΕΣΟΚΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΑΡΑΚΑΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟΣ ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ, ΠΑΤΑΤΕΣ & ΦΡΕΣΚΟ ΜΥΡΩΔΑΚΑ	ΣΚΟΡΔΑΤΗ ΚΟΥΤΟΥΦΑΣΙΑ	ΑΡΝΙ ΦΡΕΣΚΕ
	ΤΥΡΗ ΘΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΘΗΚΕ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΡΟΤΗΝ, ΕΛΑΙΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΖΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΤΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΒΕΝΑ ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΚΗΣ ΜΕ ΠΑΥΛΟΥΝΙΑ, ΑΣΑΦΟΔΑ, ΜΑΥΡΟΒΕΝΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΚΡΕΜΟ	ΤΥΡΗ ΘΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΑΜΑΧΟ ΑΣΤΡΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΜΑΧΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΒΙΝΕΤΣΚΕΤ ΡΥΖΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΣΚΤΑ ΑΛΥΣΙΔΑ ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΦΑΚΟΧΡΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ	ΤΥΡΗ ΘΕΤΑ-ΦΡΑΓΙΕΡΑ & ΕΛΑΙΟ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΡΟΚΙΤΟΝ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΒΙΝΕΤΣΚΕΤ ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΡΣΑΤΗ ΘΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΘΑΓΡΩΝΙΟ	ΤΥΡΗ ΘΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΑΜΑΧΟ ΑΣΤΡΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΜΑΧΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΒΙΝΕΤΣΚΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΤΣΑΤΣΙΚΙ ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΛΑΣ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΤΟΥΡΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΑΙΟ ΚΑΡΦΑΚΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΒΕΝΟ	ΤΥΡΗ ΘΕΤΑ-ΦΡΑΓΙΕΡΑ & ΕΛΑΙΟ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΘΗΚΕ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΡΟΤΗΝ, ΕΛΑΙΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΣΙΣΕ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΗ ΑΥΤΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΚΡΕΤΑ ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΦΑΚΟΧΡΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ	ΤΥΡΗ ΘΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΡΟΚΙΤΟΝ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΒΙΝΕΤΣΚΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΥΖΟ, ΜΑΥΡΟΒΕΝΟ ΚΑΙ ΠΟΥΛΚΟΧΡΕΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΦΙΝΟΧΡΕΝΟ ΑΜΑΧΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΦΡΑΓΙΕΡΕΣ, ΣΙΡΟΥΣΙ ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΚΚΙΝΟΛΑΔΟ	ΤΥΡΗ ΘΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΑΜΑΧΟ ΑΣΤΡΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΜΑΧΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΒΙΝΕΤΣΚΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΣΙΣΕ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΗ ΑΥΤΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ ΚΡΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΕΠΤΟ ΣΥΜΠΛΕΚΤΟ ΡΕΒΙΘΟΧΡΕΝΟ ΕΠΙΘΗΚΕ ΤΥΡΗ ΚΟΥΤΟΥΦΑΣΙΑ ΜΑΥΡΟΒΕΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΕ
	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΕ ΜΠΑ-ΦΕΤ ΑΥΤΟ ΤΡΑΓΑΝΟ ΘΥΜΑΡΟ ΣΚΟΡΔΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΥΛΟΥΝΙΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΕ ΡΕΒΙΘΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΕΛΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΕ ΓΛΥΚΟ ΓΙΛΟΥΡΤΙ ΜΕ ΣΙΣΕ ΦΡΑΓΙΕΡΕΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΕ ΚΟΡΜΕΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΕ ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΕ ΚΑΡΦΑΚΟΚΙ ΜΕ ΣΚΟΔΑΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΕ ΓΛΥΚΟ ΜΥΣΤΕΡΟ ΜΕ ΜΠΕΣΚΟΤΑ ΚΑΙ ΣΚΟΔΑΤΑ & ΤΡΟΥΦΑ

2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΑΕΙΡΙΝΟ						
ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΤΡΑΓΑΝΟΧΩΡΟ ΜΕ ΘΑΡΑΤΟ ΚΟΡΣΑΤΟ ΣΥΝΑΡΤ, ΘΕΤΑ ΚΑΙ ΡΥΖΑΝΗ	ΚΟΥΤΟΥΦΑ	ΠΙΠΕΡΟΠΙΤΤΑ	ΣΤΑΜΑΚΟΠΙΤΤΑ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ	ΣΚΟΡΔΟΧΩΡΟ	ΚΡΕΤΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ - ΤΥΡΗ	ΤΥΡΟΧΩΡΟ
ΤΥΡΟΣΙΤΑ ΦΑΓΙΕΡΑ ΣΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΘΥΜΑΡΟ ΚΡΟΥΤΑ, ΘΕΤΑ ΚΑΙ ΣΙΣΕ	ΤΥΡΟΣΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΘΥΜΑΡΟ ΚΡΟΥΤΑ, ΘΕΤΑ ΚΑΙ ΣΙΣΕ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΟΥΚΙΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΗ ΤΣΙΤΣΙ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΟΥΚΙΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΗ ΤΣΙΤΣΙ	ΤΡΑΓΑΝΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΠΡΑΔΟ - ΘΕΤΑ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΑΤΟ ΘΥΜΑΡΟ ΑΛΑΔΟΥ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΟΥΚΙΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΗ ΤΣΙΤΣΙ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΟΥΚΙΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΗ ΤΣΙΤΣΙ
ΣΠΑΓΕΤΤΙ ΜΠΟΚΑΝΕΣ	ΜΕΣΑΡΡΗ ΓΙΟΥΒΕΤΤΙ	ΦΑΓΟΛΙΑ ΛΕΜΟΝΑΤΑ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΜΕΣΑΡΡΕΤΟ ΚΩΜΑ ΤΗΦΑΡΙΤΑ ΑΛΑΜΑΚΑ & ΜΕΣΑΡΡΑ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΣΗΜΗ	BURGER ΜΕ ΜΠΕΣΚΟ ΜΕΣΑΡΡΕΤΟ, ΤΥΡΗ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ & ΣΙΣΕ ΣΥΝΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΡΟΔΕΛΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	ΑΓΓΟΥΡΙ ΜΕ ΟΜΑΧΙΝΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΣΥΝΤΡΙΧΩΚΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΕΣΑΡΡΕΤΟ ΚΩΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΩΜΕΝΗ ΜΕ ΚΩΝΙΟ & ΡΥΖΙ ΠΛΑΒΕ
ΜΥΡΩΔΑ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΟΥΤΟΥΦΑ ΜΕ ΜΠΕΣΚΕΣ	ΦΑΙΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΚΟΡΔΟ & ΑΡΩΜΑ ΔΑΜΗΝΕ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΠΑΥΛΟΥΝΙΑ	ΓΙΛΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΚΟΥΤΟΥΦΑ ΓΙΟΥΒΕΤΤΙ	

ΑΔΑ: 4ΒΕ0408Β1Δ-Β1Δ



KORINTHIAN PALACE CATERING
Παραγωγή & Διάθεση Έτοιμων Γευμάτων

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ	ΣΥΝΟΛΙΚΟ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΑΠΟ ΚΟΥΦΑΚΙΑ, ΙΣΤΟΡΙΟΝΟΙ, ΖΥΜΩΜΕΝΑ ΜΕ ΡΙΖΙ	ΤΥΡΕ ΘΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΚΡΗΤΙΚΗ ΜΕ ΝΤΑΟ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΟΥΡΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΘΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΗ ΘΕΤΑ ΚΑΙ ΠΕΡΕΤΡΑ ΦΑΒΟΚΩΜΗ	ΣΑΛΑΤΑ ΣΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΒΑΚΟΚΩΜΗΜΕΝΑ ΑΛΜΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΧΙΜΑΤΙΟΝ ΣΟΣ ΔΥΟΔΕΜΟΥ	ΑΡΧΑΤΟ ΣΟΥΣ ΜΕ ΜΟΝΗ ΚΤΡΩΝΑ ΤΥΡΑ, ΑΛΜΑΝΙΚΑ, ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΛΑΤΟΣ	ΚΟΥΦΗ ΣΑΝΤΟΥΤΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΤΕΣ ΡΟΜΑΝΟ	ΠΑΤΙΖΤΣΑΛΑ ΜΕ ΜΟΖΑΡΑ	ΣΟΥΤΑ ΚΟΚΚΙΝΗΤΗ ΜΕ ΡΙΖΙ	ΜΟΖΑΡΑ ΣΤΡΟΓΓΑΝΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΘΡΕΣΚΑ ΜΑΝΤΑΡΑ, ΚΑΙ ΡΙΖΙ	ΤΡΑΓΑΝΑ ΜΠΟΥΤΑΚΙΑ ΚΟΥΦΟΛΟΥΚΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΤΕΣ
ΤΥΡΕ ΘΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΚΡΗΤΙΚΗ ΜΕ ΝΤΑΟ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΟΥΡΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΘΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΗ ΘΕΤΑ ΚΑΙ ΠΕΡΕΤΡΑ ΦΑΒΟΚΩΜΗ	ΤΥΡΕ ΘΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ ΔΩΜΑΤΙ, ΘΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΣ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΝ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΣΑΝΤΟΝ, ΤΥΡΑ, ΑΥΤΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΚΟΥΡΤΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΟΓΓΟ ΖΥΜΩΜΕΝΟ ΠΟΛΥΚΡΟΜΕΣ ΠΕΡΕΤΡΕΣ ΤΥΡΑ ΚΤΡΩΝΟ ΑΛΜΑΝΙΚΑ ΜΑΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ	ΤΥΡΕ ΘΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ ΔΩΜΑΤΙ, ΘΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΣ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΝ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΣΑΝΤΟΝ, ΤΥΡΑ, ΑΥΤΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΚΟΥΡΤΑ	ΤΥΡΕ ΘΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΟΓΓΟ ΖΥΜΩΜΕΝΟ ΠΟΛΥΚΡΟΜΕΣ ΠΕΡΕΤΡΕΣ ΤΥΡΑ ΚΤΡΩΝΟ ΑΛΜΑΝΙΚΑ ΜΑΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ	ΤΥΡΕ ΘΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΟΓΓΟ ΖΥΜΩΜΕΝΟ ΠΟΛΥΚΡΟΜΕΣ ΠΕΡΕΤΡΕΣ ΤΥΡΑ ΚΤΡΩΝΟ ΑΛΜΑΝΙΚΑ ΜΑΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ	ΤΥΡΕ ΘΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΟΓΓΟ ΖΥΜΩΜΕΝΟ ΠΟΛΥΚΡΟΜΕΣ ΠΕΡΕΤΡΕΣ ΤΥΡΑ ΚΤΡΩΝΟ ΑΛΜΑΝΙΚΑ ΜΑΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ	ΤΥΡΕ ΘΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΟΓΓΟ ΖΥΜΩΜΕΝΟ ΠΟΛΥΚΡΟΜΕΣ ΠΕΡΕΤΡΕΣ ΤΥΡΑ ΚΤΡΩΝΟ ΑΛΜΑΝΙΚΑ ΜΑΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ	ΤΥΡΕ ΘΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΟΓΓΟ ΖΥΜΩΜΕΝΟ ΠΟΛΥΚΡΟΜΕΣ ΠΕΡΕΤΡΕΣ ΤΥΡΑ ΚΤΡΩΝΟ ΑΛΜΑΝΙΚΑ ΜΑΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ
ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΡΕΨΟΛΑ ΜΕ ΑΡΧΙΜΑ ΒΑΜΒΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΚΟΜΜΟΤΑ ΡΟΜΑΝΙΚΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΧΑΛΒΑΣ ΣΜΙΓΜΑΛΕΜΕΝΟΣ ΜΕ ΑΡΧΙΜΑ ΚΑΝΕΛΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΚΟΥΡΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΖΕΛΕ ΜΕ ΑΡΧΙΜΑ ΦΡΑΖΟΥΛΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΕ ΑΡΧΙΜΑ ΒΑΜΒΑΣ, ΞΑΝΘΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΩΤΑ ΚΑΙ ΣΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΩΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΩΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΩΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΟΤΕΤΑ ΜΕ ΣΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑ							
	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ	ΗΡΕΣΟΠΙΤΤΗ ΤΥΡΟΣΙΤΤΑ ΧΡΗΣΙ ΦΥΛΑΟ	ΚΟΛΑΚΟΥΚΟΤΕΤΑ ΧΡΗΣΙ ΦΥΛΑΟ	ΣΤΡΑΝΑΚΟΤΕΤΑ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΣ	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΤΣΑΣ	ΚΡΕΤΑ ΜΕ ΣΑΝΤΟΝ - ΤΥΡΑ	ΤΗΓΑΝΟΚΩΜΗ	ΣΤΡΑΝΑΚΟΤΕΤΑ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΤΣΑΣ	ΤΗΓΑΝΟΚΩΜΗ	ΜΠΑΤΖΙΝΑ ΜΕ ΚΟΛΑΚΟΥΚΟ	ΗΡΕΣΟΠΙΤΤΗ ΤΥΡΟΣΙΤΤΑ ΧΡΗΣΙ ΦΥΛΑΟ	ΤΥΡΟΣΩΜΗ	ΚΟΛΑΚΟΥΚΟΤΕΤΑ ΧΡΗΣΙ ΦΥΛΑΟ	ΚΑΚΙΟΚΟΤΕΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΑΟ ΚΟΥΡΚΟΥ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΑΠΟ ΘΡΕΣΚΟ ΜΟΖΑΡΕΣΟ ΚΡΗΜΑ ΚΑΙ ΑΛΜΑΝΙΚΑ	ΣΙΝΤΣΕΛΑ ΚΟΥΡΚΟΥΛΑΟ ΜΕ ΣΟΣ ΓΛΩΥΡΕΣ ΚΑΙ ΡΙΖΙ	ΛΙΓΑΝΤΕΣ ΠΑΚΙ	ΚΟΥΡΚΗ ΤΗΓΑΝΑ ΜΕ ΠΟΛΥΚΡΟΜΕΣ ΠΕΡΕΤΡΕΣ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑ ΨΗΤΗ	ΦΑΒΟΚΩΜΗ ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ ΠΑΤΑΤΕΣ & ΘΡΕΣΚΑ ΜΠΡΟΣΒΑ	ΚΡΗΜΑ ΜΕ ΠΑΓΟΥΡΙ ΚΑΙ ΚΑΚΙΟΚΟΥΡΚΗ ΑΛΜΑΝΙΚΑ	ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΜΕ ΚΡΗΜΑ ΚΑΙ ΡΙΖΙ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΟ	ΦΡΑΝΑΛΟ ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΜΕ ΣΙΝΤΣΕΛΑ	ΧΟΥΡΚΗ ΣΙΣΛΑ ΜΑΡΟΥΛΙΔΕΜΗ ΜΕ ΘΡΕΣΚΑ ΜΠΡΟΣΒΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΑΣΧΟΝΑΤΕΣ	ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ ΜΕ ΚΟΥΡΤΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΚΑ ΚΑΙ ΘΡΕΣΚΑ ΜΠΡΟΣΒΑ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΑΠΟ ΘΡΕΣΚΟ ΜΟΖΑΡΕΣΟ ΚΡΗΜΑ	ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΡΙΖΙ	ΜΟΖΑΡΑΚΑΟ ΛΕΜΟΝΙΑΤΟ ΜΕ ΠΙΔΑΚΗ	ΑΡΧΙΜΕΝΑ ΚΡΗΜΑ ΜΕ ΠΕΤΟΥΛΕΣ ΑΠΟ ΠΑΓΟΥΡΙΟΥ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΜΥΔΑΣ

ΑΔΑ: 4ΒΕΘ408Β1Δ-Β1Η



KORINTHIAN PALACE CATERING
Παραγωγή & Διεύθυνση Έργων Γευμάτων

ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΥΡΙΑΣ ΠΛΑΤΑΣ	ΦΑΣΕΣ ΜΑΡΜΑΡΑΤΩΝ						
	ΦΑΣΗ Α	ΦΑΣΗ Β	ΦΑΣΗ Γ	ΦΑΣΗ Δ	ΦΑΣΗ Ε	ΦΑΣΗ ΣΤ	
1	ΠΙΤΤΑ ΚΡΕΜΝΙΤΣΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΡΕΜΝΙΤΣΑ ΤΥΡΙ, ΠΟΛΥΤΡΟΦΙΕΣ ΠΕΠΕΡΕΣ, ΚΑΙ ΜΑΝΤΙΝΑΡΙ	ΤΑΜΠΑΚΟΥΤΣΑ ΜΕ ΚΟΥΡΟΥΤΙΛΟ ΚΑΙ ΠΙΣΚΑΥΤΙΚΟ ΚΡΕΜΑ ΑΛΑΧΟΛΙΚΟ	ΜΟΥΣΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΑΛΑΜΙ ΛΑΝΤΟΥΤΣΕ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΡΟΛΕΛΑ	ΜΠΗ-ΤΕΚΙ ΑΛΑΧΟΛΙΚΟ ΣΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΤΙΛΙΣΚΑ ΚΑΙ ΨΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΚΡΕΜΝΙΤΣΑ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΑ ΤΣΙΜΕΝΤΑ	ΚΟΥΡΟΥΤΣΑ ΜΕ ΚΡΕΜΝΙΤΣΑ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΥΡΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝ	
2	ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΝΙΤΣΑ, ΑΝΗΘΟ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΞΕΘ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΧΑΡΩΣ ΤΥΡΙ, ΑΥΤΟ ΚΑΙ ΣΙΣ ΝΟΚΙΤΣΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΙΝΟΥΖ ΜΕ ΦΑΙΣΑΛΑΚΑ ΤΟΝΟ ΠΕΠΕΡΕΣ ΚΑΙ ΕΚΑΝΤΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΝΤΙΝΑΡΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΟΥΡΟΥ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΥΤΟΥΡΙ, ΚΡΕΜΝΙΤΣΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΑΝΑΝΙΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΕΠΤΟ ΣΥΜΦΟΡΟ ΠΟΛΥΤΡΟΦΙΕΣ ΠΕΠΕΡΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΑΛΑΜΙΤΣΟ ΜΑΝΤΙΝΑΡΙ ΚΑΙ ΣΙΣ ΝΟΚΙΤΣΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΖΟΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΥΤΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΕΚΙ ΚΑΙ ΜΑΥΤΟΞΕΡΟ ΣΑΛΑΤΑ ΜΙΝΟΥΖ ΜΕ ΦΑΙΣΑΛΑΚΑ, ΤΟΝΟ ΠΕΠΕΡΕΣ ΚΑΙ ΕΚΑΝΤΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΝΤΙΝΑΡΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑΡΙΑ, ΒΑΡΥΔΑ ΚΑΙ ΣΙΣ ΤΡΑΧΥΝΤΟΙ ΣΑΛΑΤΑ ΤΡΑΤΣΚΙ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΜΗΝΟΧΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΝΙΤΣΑ, ΑΡΑΚΑ, ΠΕΠΕΡΕΣ ΚΑΙ ΣΙΣ ΝΟΥΣΤΑΡΑΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΡΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑΡΙΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΥΤΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΕΚΙ ΚΑΙ ΜΑΥΤΟΞΕΡΟ ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΕΡΣΙΤΙΚΗ ΤΟΥΡΕΚΙ ΚΑΙ ΜΑΥΤΟΞΕΡΟ ΦΑΝΑ ΜΕ ΚΑΡΜΗΝΟΧΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΝΙΤΣΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΧΟΜΗ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΥΤΟΥΡΙ, ΠΕΠΕΡΕΣ, ΚΑΡΟΤΟ, ΕΛΕΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΡΕΖΟΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΥΤΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΕΚΙ ΚΑΙ ΜΑΥΤΟΞΕΡΟ ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΡΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑΡΙΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΥΤΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΕΚΙ ΚΑΙ ΜΑΥΤΟΞΕΡΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΚΙΝΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΝΙΤΣΑ, ΑΝΗΘΟ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΡΟΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΡΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑΡΙΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΥΤΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΕΚΙ ΚΑΙ ΜΑΥΤΟΞΕΡΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΚΙΝΟ
3	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΟΜΗ ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΑΡΟΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΟΜΗ ΓΛΑΥΧΟΥΡΟ ΠΡΟΣΟΙΟ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙΣΣΟ ΜΕΛΙ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΟΜΗ ΖΕΛΕ ΜΕ ΑΡΟΜΑ ΦΡΑΓΟΥΛΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΟΜΗ ΠΑΤΑ ΒΑΦΡΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΟΜΗ ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΕ ΑΡΟΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ, ΞΕΛΕ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΩΝ ΚΑΙ ΣΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΧΟΜΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΣΙΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	
4η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑ							
	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΤΟ ΠΛΑΤΟ	ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ	ΚΟΚΚΙΝΟΥΤΣΑ ΧΟΡΟΣ ΦΙΛΑΟ	ΠΙΤΤΑ ΤΟΡΤΙΖΑΣ	ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ	ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΙΛΑΟ ΚΡΟΤΤΑ, ΒΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ	ΚΟΚΚΙΝΟΥΤΣΑ ΧΟΡΟΣ ΦΙΛΑΟ	ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ
	ΣΠΑΝΑΚΟΥΤΣΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΒΕΤΑ ΚΑΙ ΧΕΡΣΙΤΙΚΟ ΦΙΛΑΟ ΑΛΑΔΟΥ	ΖΑΧΑΡΩΣ ΤΟΥΡΤΙΤΣΑ ΜΕ ΚΑΡΟΤΟ ΧΟΡΟΣ, ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΤΟΥΣ ΣΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΙΛΑΟ ΚΟΥΡΟΥ	ΣΠΑΝΑΚΟΥΤΣΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΒΕΤΑ ΚΑΙ ΧΕΡΣΙΤΙΚΟ ΦΙΛΑΟ ΑΛΑΔΟΥ	ΠΙΤΤΑ ΤΟΡΤΙΖΑΣ	ΚΟΚΚΙΝΟΥΤΣΑ ΧΟΡΟΣ ΦΙΛΑΟ	ΣΚΟΦΑΧΩΣ	ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΙΛΑΟ ΚΡΟΤΤΑ, ΒΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ
2ο	ΜΕΣΟΚΡΗΝΗ ΤΟΡΤΙΤΣΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΖΑΡΕΣΣΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΣΥΝΟΔΕΥΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΡΟΛΑΟ ΚΙΜΑ ΓΡΕΜΙΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙ, ΓΛΑΥΧΟΥΡΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΣΥΝΟΔΕΥΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ ΦΟΥΡΟΥ	ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΠΑΙΟΥΡΙ	ΠΑΝΙΤΣΑ ΜΑΡΜΑΡΙΣΣΕΝΗ ΜΕ ΝΟΥΣΤΑΡΑ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΙΤΤΟΥΛΕΣ, ΚΡΕΜΝΙΤΣΑ, ΤΡΑΤΣΚΙ, ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΕΤΕΣ	ΦΑΙΣΑΛΑΚΑ ΜΑΡΜΑΡΑΤΙΚΑ ΓΥΛΑΝΙ	ΜΕΣΟΤΕΜΑΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΡΑΦΟ	ΚΡΕΤΣΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΜΑΡΜΑΡΙΝΑΔΑ

ΑΔΑ: 4ΝΕΘ400Β1Δ-Β1Δ



ΠΕΡΑ ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ	ΚΑΡΑΜΑΡΙΔΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΡΕΜΛΑ ΜΕ ΠΙΤΟΥΛΕΣ , ΡΟΚΕΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ , ΚΡΕΜΥΔΑ ΚΑΙ ΤΖΑΤΖΙΚΙ	ΑΓΙΟΣΜΑΡΣ ΚΑΙ ΠΟΛΥΤΑ	ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ & ΠΑΤΑΤΕΣ -WHITE	ΠΕΡΙΝΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ ΣΑΛΤΙΤΑ ΑΠΟ ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΦΡΑΓΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΣΚΑΛΟΠΙΤΤΑ ΑΠΟ ΚΟΡΣΙΝΟ ΜΑΡΜΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΓΚΑΡΟΥΤΕΣ ,ΚΑΡΥ ΚΑΙ ΤΖΙΤΣΕΡ ΜΕ ΣΑΛΤΙΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΜΠΑΛΜΑΤΙ	ΠΑΤΕΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
	ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ ΜΕ ΡΑΓΟΥ ΑΛΛΑΝΔΙΝ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΙΣΑΜΙΕΣ	ΠΙΤΤΑ ΚΟΡΣΑΤΙΝΙ	ΠΑΛΑΤΙΑΣ ΜΕ ΑΥΓΟΚΟΜΜΟ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΣΑΛΤΙΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	ΡΕΒΥΘΑΔΑ	ΚΟΡΣΑΤΙΚΑ ΑΛΥΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΕΛΑΙΟΤΕΣ ΚΟΡΣΙΝΟΥ & ΣΙΣΗ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΑΡΕΛΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΡΣΙΝΟΥ
ΣΥΝΟΛΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΞΕ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΞΕ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ
	ΣΑΛΤΙΤΑ ΚΡΕΜΛΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΙΟΥΡΙ, ΦΕΤΑ ΚΡΕΜΥΔΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΤΙΤΑ ΜΕ ΚΟΥΖΙΝΟΥ, ΦΕΤΑ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ & ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΞΕ ΣΑΛΤΙΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΡΟΚΙΤΑ ΚΑΙ ΣΙΣΗ ΣΙΝΙΟΥΡΤΙ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΤΙΤΑ ΕΠΙΘΙΜΕ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΙΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΡΥΦΗ ΕΛΙΞΕ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΤΙΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΑΛΛΑΝΔΙΝΟ ΑΣΤΕΡΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΛΑΝΔΙΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΗ ΣΙΝΙΟΥΡΤΙ	ΣΑΛΤΙΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΡΟΚΙΤΑ ΚΑΙ ΣΙΣΗ ΣΙΝΙΟΥΡΤΙ	ΣΑΛΤΙΤΑ ΤΑΜΠΟΥΡΑ ΜΕ ΠΑΤΟΥΡΥΣ ΑΛΛΑΝΔΙΝΑ , ΜΑΛΤΙΝΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ
ΕΠΙΔΟΡΜΗ Ο	ΣΑΛΤΙΤΑ ΡΟΖΙΝΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΦΑΚΙΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΙΟΥΡΑΚΙ, ΤΟΡΡΙΕΣ ΚΑΙ ΜΑΛΖΟΝΕΖΑ	ΣΑΛΤΙΤΑ ΚΟΡΣΑΤΙΝΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΙΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΡΥΦΗ ΕΛΙΞΕ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΤΡΕΙΣ ΣΑΛΤΙΤΑ ΜΕ ΣΙΣΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΘΑΦΙΡΙΝΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΙΔΑ ΣΑΛΤΙΤΑ ΜΕ ΚΑΡΥΦΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΠΙΠΕΡΙΑ, ΣΕΡΦΑΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΝ	ΣΑΛΤΙΤΑ ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΣΑΛΤΙΤΑ ΑΙΛΙΟΥΧΑΣ ΜΕ ΦΑΙΝΟΜΑΧΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΞΕ ΚΑΡΥΦΙΝΟΥ ΚΑΙ ΜΑΛΤΙΝΑΝΟ	ΣΑΛΤΙΤΑ ΕΞΕ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΣΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΤΟ ΚΑΙ ΣΙΣΗ ΚΟΚΤΕΙΛ ΦΑΚΙΑ ΜΕ ΚΑΡΦΑΛΟΚΟΜΜΕΝΟ ΚΡΕΜΥΔΑΚΙ	ΣΑΛΤΙΤΑ ΜΕ ΜΑΡΜΑΡΙΣΜΕΝΟ ΑΛΛΑΝΔΙΝΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΣΤΑΒΑΚΙ, ΣΙΡΟΥΤΙ ΚΑΡΥΦΟΥ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΡΣΑΝΙΝΟ	ΣΑΛΤΙΤΑ ΜΕ ΣΤΙΒΙΤΟ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΤΙΠΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΔΙΝΑ ΜΑΛΤΙΝΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣΗ
	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΙΜΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΙΜΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΙΜΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΙΜΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΙΜΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΙΜΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΙΜΕ
	ΜΙΔΙ -ΒΕΤ ΑΠΟ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΟ ΣΚΟΛΙΝΑΚΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΙΣΣΕ	ΤΡΑΓΑΝΟ ΡΟΔΟ ΜΕ ΚΑΛΟΚΑΡΦΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ	ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΑ	ΚΟΜΠΟΤΕΣ ΡΟΔΑΚΙΝΟ	ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ	ΚΑΡΥΦΙΤΙΤΑ ΜΕ ΕΣΚΟΜΑΤΑ	ΓΑΥΚΟ ΥΠΕΥΘΥ ΜΕ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

4η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΔΕΙΤΙΝΟ

ΕΠΙΔΟΡΜΗ Ο	ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
	ΤΥΡΟΣΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΟ ΚΡΟΚΙΤΑ, ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΙΣΗΛΑΚΙ	ΦΡΕΣΚΑ ΜΕ ΚΟΥΖΙΝΟΥ ΚΑΙ ΚΑΡΥΦΤΗ ΑΛΛΑΝΔΙΝΑ ΚΑΙ ΜΑΛΤΙΝΑΝΟ	ΤΥΡΟΣΙΤΑ	ΤΥΡΟΣΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΟ ΚΡΟΚΙΤΑ, ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΙΣΗΛΑΚΙ	ΠΙΤΤΑ ΤΟΡΤΙΣΙΑΣ	ΤΥΡΟΣΙΤΑ	ΦΡΕΣΚΑ ΜΕ ΚΟΥΖΙΝΟΥ ΚΑΙ ΚΑΡΥΦΤΗ ΑΛΛΑΝΔΙΝΑ ΚΑΙ ΜΑΛΤΙΝΑΝΟ
ΕΠΙΔΟΡΜΗ Ο	ΠΙΤΤΑ ΤΟΡΤΙΣΙΑΣ	ΤΥΡΟΣΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΟ ΚΡΟΚΙΤΑ, ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΙΣΗΛΑΚΙ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΕΦΟΥΧΙΣΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΙΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΙΒΟΥ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΕΦΟΥΧΙΣΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΙΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΙΒΟΥ	ΠΡΑΖΟΠΙΤΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΠΡΑΖΟ, ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΙΣΗΛΑΚΙ ΦΥΛΟ ΑΛΛΑΝΔΙΝ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΕΦΟΥΧΙΣΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΙΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΙΒΟΥ	ΠΑΤΑΤΟΚΟΠΙΤΤΑ
	ΣΤΑΤΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΣ	ΜΟΥΣΑΚΑ ΚΟΚΚΙΝΙΤΟ ΜΕ ΠΑΤΟΥΡΥΣ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΥΣΑΡΗΣΙΣ ΚΙΝΑ ΚΑΙ ΜΙΣΕΛΑΝΑ	ΜΟΥΣΑΚΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΥΣΑΡΗΣΙΣ ΚΙΝΑ, ΠΙΠΕΡΙΑ ΑΛΛΑΝΔΙΝΑ & ΜΙΣΕΛΑΝΑ	ΜΙΣΑΜΙΕΣ ΜΕ ΒΑΚΙΛΙΟΥΧΑΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ ΜΕ ΡΕΤΟ ΚΑΙ ΒΑΡΜΕΖΙΝΑ	ΑΓΙΟΥΡΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΙΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

ΑΔΑ: 4ΒΕ0400Β1Δ-Β1Δ



ΜΕΝΟΥ	ΚΟΥΡΣΕΣ ΠΡΑΓΜΑΤΩΣ	ΚΟΥΡΣΕΣ ΠΡΑΓΜΑΤΩΣ	ΚΟΥΡΣΕΣ ΠΡΑΓΜΑΤΩΣ	ΚΟΥΡΣΕΣ ΠΡΑΓΜΑΤΩΣ	ΚΟΥΡΣΕΣ ΠΡΑΓΜΑΤΩΣ	ΚΟΥΡΣΕΣ ΠΡΑΓΜΑΤΩΣ	ΚΟΥΡΣΕΣ ΠΡΑΓΜΑΤΩΣ
ΜΕΛΙΤΑΣΙΕΣ 12ΜΗ	ΝΙΠΤΕΣ ΚΟΤΥΛΟΝΟΙ ΜΕ ΡΥΖΙ	ΦΑΡΙΝΟΥ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΑΒΟΡΟ & ΑΡΩΜΑ ΛΑΔΙΝΙ	ΚΑΝΕΛΟΝΑ ΜΕ ΚΙΜΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	ΓΓΑΝΤΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΚΟΤΥΛΟΝΟΙ ΓΟΥΣΤΕΣ	ΣΟΥΠΛΑΚΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΚΙΜΟΝΟ & ΡΥΖΙ ΠΛΑΜΑ	
ΠΙΤΤΑ ΣΠΕΣΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΜΠΕΚΙΝΑ, ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ	ΑΡΡΟΤΟ ΣΟΥΛΜΕ ΜΕ ΚΙΜΟ ΚΤΡΕΦΑ ΤΥΡΑ, ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ, ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΣΟΥΤ-ΟΟΓ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΑΕΜΟΜΑΤΟ ΜΕ ΡΥΖΙ	ΧΤΑΡΙΔΑΙ ΣΤΙΒΑΔΟ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΡΟΓΓΑΡΟΝΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΝΤΑΡΙΑ, ΚΑΙ ΡΥΖΙ	ΤΡΑΧΑΝΑ ΜΠΟΥΤΑΚΙΑ ΚΟΤΥΛΟΝΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΤΕ	
ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΘΗΚΗ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΥΤΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΡΑΦΗ ΕΛΑΙΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΘΗΚΗ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΥΤΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΡΑΦΗ ΕΛΑΙΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΑΙΣ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΝΙΑ, ΑΥΤΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΡΑΦΗ ΕΛΑΙΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΩΤΟ ΣΥΜΦΡΙΣΤΟ ΡΙΖΟΓΩΡΗΣΕΙΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΤΡΕΦΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΝΤΑΡΟ ΚΑΙ ΣΙΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΑΙΣ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΝΙΑΤΙΚΑ ΦΑΙΣΙΔΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΑΡΙΝΙΣ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΝΙΑ, ΑΛΛΑΝΟ ΑΣΤΡΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΛΑΝΟ ΚΑΙ ΣΙΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΝΙΑΤΙΚΑ ΦΑΙΣΙΔΑ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΙ ΚΑΙ ΤΥΡΙΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΝΙΑΤΙΚΑ ΦΑΙΣΙΔΑ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΙ ΚΑΙ ΤΥΡΙΣ
ΤΥΡΙΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΙΣΡΑΤΙΝΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΑΡΙΝΙΣ	ΤΥΡΙΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΙΣΡΑΤΙΝΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΑΡΙΝΙΣ	ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ	ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ	ΤΥΡΙΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΙΣΡΑΤΙΝΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΑΡΙΝΙΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΡΑΤΣΙΚΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΡΑΤΣΙΚΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΡΑΤΣΙΚΙ
ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΤ – ΚΟΥΤ ΜΕ ΨΑΧΟΚΡΗΜΕΝΑ ΑΛΑΝΑΚΑ ΚΑΙ ΚΙΣΡΑΤΙΝΗ ΣΙΣ ΔΥΣΕΜΟΥ	ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΤ – ΚΟΥΤ ΜΕ ΨΑΧΟΚΡΗΜΕΝΑ ΑΛΑΝΑΚΑ ΚΑΙ ΚΙΣΡΑΤΙΝΗ ΣΙΣ ΔΥΣΕΜΟΥ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΩΤΟ ΣΥΜΦΡΙΣΤΟ ΡΙΖΟΓΩΡΗΣΕΙΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΤΡΕΦΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΝΤΑΡΟ ΚΑΙ ΣΙΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΝΙΑΤΙΚΟΝ ΑΛΛΑΝΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΣΤΡΑΜΙΛΕΣ ΣΙΡΙΝΙΣ ΚΑΡΟΤΟΥ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΚΗΣ ΜΕ ΠΑΣΟΥΡΙ ΑΛΑΝΑΚΑ, ΜΑΛΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΑΡΧΟΝΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΚΗΣ ΜΕ ΠΑΣΟΥΡΙ ΑΛΑΝΑΚΑ, ΜΑΛΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΑΡΧΟΝΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΚΗΣ ΜΕ ΠΑΣΟΥΡΙ ΑΛΑΝΑΚΑ, ΜΑΛΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΑΡΧΟΝΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΚΗΣ ΜΕ ΠΑΣΟΥΡΙ ΑΛΑΝΑΚΑ, ΜΑΛΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΑΡΧΟΝΙ
ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΗ ΦΡΕΣΚΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΕΛΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΗ ΚΟΜΠΟΤΕΤΑ ΡΟΣΑΚΙΝΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΗ ΧΑΛΒΑΣ ΣΗΜΓΑΛΕΜΙΣΕ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΑΝΕΛΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΩΔΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΗ ΣΙΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΓΟΥΛΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΗ ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ, ΕΣΙΝΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΣΙΣ ΣΩΚΙΜΑΤΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΤΕΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΙΘΗΚΗ ΣΩΚΙΜΑΤΟΤΕΤΑ ΜΕ ΣΙΣ ΕΣΙΝΟΜΑΤΑΣ	

ΒΕΛΤΙΩΣΗ 7: ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΕΙΔΙΚΩΝ ΜΕΝΟΥ

Α) ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΔΙΑΙΤΗΣ

Η εταιρεία μας λαμβάνει υπόψη της, τις διατροφικές ιδιαιτερότητες ορισμένων σπιτιζομένων (χορτοφάγοι – νηστεύοντες, σπιτιζόμενοι σε δίαιτα, ασθενών), γι αυτό και θα ενσωματώσει στο ημερήσιο μενού (μεσημεριανό και βραδινό) κατόπιν δήλωσης, γεύματα που θα καλύψουν αυτές τις διατροφικές συνήθειες. Η εταιρεία μας θα προσφέρει εκτός του βασικού μενού και το παρακάτω Διαιτολογικό πρόγραμμα.

ΑΔΑ: 4ΒΕ3Θ4ΘΒ1Δ-Β1Δ



KORINTHIAN PALACE CATERING
Παραγωγή & Διάθεση Έτοιμων Γευμάτων

ΕΛΙΑΚΟ ΜΕΝΟΥ ΔΙΑΠΝΗΣ

		1η Εβδομάδα						
		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	ΚΥΡΙΟΣ ΠΛΑΤΟ	1 ΠΟΤΗΡΙ ΓΑΛΑ ΜΕ 1,5% ΛΙΠΑΡΑ, 4 Κ.Σ. ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΜΕ ΑΠΟΧΡΩΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΚΑΒΕΣ	1 ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ, 1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΥΡΙ ΑΛΑΧΟ ΚΑΒΕΣ	1 ΑΥΤΟ ΠΟΣΕ 1 ΦΕΤΑ 1 ΠΟΤΗΡΙ ΛΥΚΟ 1 ΡΥΖΟΚΟΜΒΕΤΑ 1 ΦΡΥΤΑΝΙΑ ΜΕ ΜΕΛΙ, ΚΑΒΕΣ	1 ΠΟΤΗΡΙ ΛΥΚΟ 1 ΡΥΖΟΚΟΜΒΕΤΑ 1 ΦΡΥΤΑΝΙΑ ΜΕ ΜΕΛΙ, ΚΑΒΕΣ	1 ΜΠΑΡΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ ΟΛΙΟΧΗ ΑΛΕΣΗ ΜΕ ΑΠΟΣ-ΦΡΟΥΤΑ, 1 ΠΟΤΗΡΙ ΓΑΛΑ 1,5% ΛΙΠΑΡΑ ΚΑΒΕΣ	1 ΣΕΤΑ ΣΟΥΣ ΣΚΑΒΕΣ 1 Κ.Σ. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ Η ΜΕΛΙ 1 ΠΟΤΗΡΙ ΓΑΛΑ 1,5% ΛΙΠΑΡΑ ΚΑΒΕΣ	1 ΠΙΣΤΟΚΟΜΒΕΤΑ 3 Κ.Γ. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ 1 ΠΟΤΗΡΙ ΓΑΛΑ 1,5% ΛΙΠΑΡΑ ΚΑΒΕΣ
	ΣΥΝΔΕΥΤΙΚΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΟΜΟ ΛΑΔΙ ΦΡΕΣΚΟ ΣΥΚΟΣ & ΑΡΩΜΑ ΔΑΦΝΗΣ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ 1 ΦΑΥΤΖΑΝΙ ΣΤΙΧΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΗ ΦΑΙΟΛΑΔΑ ΜΕ ΟΜΟ ΛΑΔΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ & ΞΕΛΙΝΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΦΙΛΕΤΟ ΜΑΡΟΝΕΦΡΕ ΨΗΤΟ & 1 ΦΑΥΤΖΑΝΙ ΣΤΙΧΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΑΡΑΚΑΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΑΡΟΤΑ & ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΑΚΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΦΙΛΕΤΟ ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΨΗΤΟΣ ΜΕ 1 ΦΑΥΤΖΑΝΙ ΕΚΘΡΑΜΑΛΑ	1 ΚΟΜΜΑΤΙ ΠΑΤΙΤΣΙΟ ΜΕ ΑΛΑΧΟ ΚΙΜΑ
ΓΕΥΜΑ	ΚΥΡΙΟΣ ΠΛΑΤΟ	4 1 ΜΕΡΙΔΑ ΦΑΙΟΛΑΔΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΑΚΑ	4 1 ΜΕΡΙΔΑ ΜΑΚΑΡΟΝΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΙΜΑ ΑΛΑΧΟ	4 1 ΜΕΡΙΔΑ ΦΙΛΕΤΟ ΠΕΡΚΑΣ ΨΗΤΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ	4 1 ΜΕΡΙΔΑ ΜΠΙΦΟΤΕΚΙ ΨΗΤΟ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΞΕΚΑΡΙΣΣΙΟ ΚΙΜΑ ΑΛΑΧΟ & 1 ΦΑΥΤΖΑΝΙ ΡΥΖΙ	4 1 ΜΕΡΙΔΑ ΓΕΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ & ΜΥΡΩΔΑΚΑ	4 1 ΜΕΡΙΔΑ ΜΟΞΕΚΑΡΙ ΦΡΑΙΤΟ ΜΕ 1 ΦΑΥΤΖΑΝΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΗΟΥ	4 1 ΜΕΡΙΔΑ ΣΥΚΟΤΙ ΨΗΤΟ ΜΟΞΕΚΑΡΙΣΣΙΟ ΜΕ 1 ΦΑΥΤΖΑΝΙ ΠΟΥΡΕ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
	ΣΥΝΔΕΥΤΙΚΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΑΝΘΟΥΤΟ 4 ΦΙΣΕΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΧΗΣ 1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΑΧΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ 4 ΦΙΣΕΣ SALAD BAR	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΧΗΣ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΧΗΣ SALAD BAR	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΧΗΣ 1 ΜΕΡΙΔΑ ΑΝΘΟΥΤΟ SALAD BAR	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΧΗΣ 1 ΜΕΡΙΔΑ ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ SALAD BAR
ΕΠΙΔΟΡΜΟ	1 ΓΛΑΥΟΥΡΙ 2% ΛΙΠΑΡΑ 1 ΦΡΟΥΤΟ	1 ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΧΗ 1 ΦΡΟΥΤΟ	1 ΦΡΟΥΤΟ 1 ΖΕΛΕ	1 ΓΛΑΥΟΥΡΙ 2% ΛΙΠΑΡΑ 1 ΦΡΟΥΤΟ	1 ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΧΗ 1 ΦΡΟΥΤΟ	1 ΦΡΟΥΤΟ 1 ΖΕΛΕ	50gr ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ	

ΜΕΤΑ ΤΟ ΗΜΕΡΗΣΙΑΚΟ ΟΑ ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ

ΔΕΠΝΟ	ΚΥΡΙΟΣ ΠΛΑΤΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΟΜΕΛΕΤΑ ΧΟΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΑΡΙΣΚΟ ΤΥΡΙ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΒΑΛΑΝΤΙΝΑ ΚΑΙ ΑΡΙΣΚΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΡΥΖΙ	2 ΚΑΛΑΜΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ 1 ΦΑΥΤΖΑΝΙ ΒΟΛΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΑΛΙΤΕΛΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΨΗΤΟ ΜΕ 1 ΦΑΥΤΖΑΝΙ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ & 1 ΦΑΥΤΖΑΝΙ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ
	ΚΥΡΙΟΣ ΠΛΑΤΟ	4 1 ΑΡΑΒΙΚΟ ΠΙΤΤΑ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΛΑΧΟ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	4 1 ΜΕΡΙΔΑ ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΜΕ 1 ΦΑΥΤΖΑΝΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΗΟΥ	4 1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΟΜΙΤΣΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ & ΜΥΡΩΔΑΚΑ	4 1 ΜΕΡΙΔΑ ΣΥΚΟΤΙ ΨΗΤΟ ΜΟΞΕΚΑΡΙΣΣΙΟ ΜΕ 1 ΦΑΥΤΖΑΝΙ ΠΟΥΡΕ	4 250gr ΓΑΡΔΕΣ ΜΕ ΚΟΡΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ	4 1 ΚΟΜΜΑΤΙ ΠΙΤΤΙΑ ΜΕ ΑΛΑΧΟ ΤΥΡΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΠΕΡΕΒΡΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΟΛΟΚΥΘΙ	4 1 ΜΕΡΙΔΑ ΟΜΕΛΕΤΑ ΧΟΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΑΡΙΣΚΟ ΤΥΡΙ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
	ΣΥΝΔΕΥΤΙΚΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΧΗΣ 1 ΜΕΡΙΔΑ ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ ΑΛΑΧΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΧΗΣ	SALAD BAR 1 ΜΕΡΙΔΑ ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΧΗΣ 1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΥΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ	SALAD BAR ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΕΣΣ ΒΑΛΑΝΤΙΚΟΥ & ΑΡΩΜΑ ΘΥΜΑΡΙΟΥ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΧΗΣ 1 ΜΕΡΙΔΑ ΑΝΘΟΥΤΟ SALAD BAR	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΙΧΗΣ 1 ΜΕΡΙΔΑ ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ ΑΛΑΧΟ SALAD BAR
ΕΠΙΔΟΡΜΟ	1 ΓΛΑΥΟΥΡΙ 2% ΛΙΠΑΡΑ 1 ΦΡΟΥΤΟ	1 ΦΡΟΥΤΟ 1 ΖΕΛΕ	1 ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΧΗ 1 ΦΡΟΥΤΟ	1 ΓΛΑΥΟΥΡΙ 3% ΛΙΠΑΡΑ 1 ΦΡΟΥΤΟ	1 ΦΡΟΥΤΟ 1 ΖΕΛΕ	ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΧΗ 1 ΦΡΟΥΤΟ	50gr ΠΑΣΤΕΛΙ	

ΑΔΑ: ΗΥΕΘ408Β1Δ-Β1Δ1



KORINTHIAN PALACE CATERING

Παραγωγή & Διάθεση Έτοιμων Γευμάτων

2η Εβδομάδα

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	1 ΦΕΤΑ ΦΩΜΙ ΣΥΛΛΑΒΕΣ 1 Κ.Σ. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ Μ ΜΕΛΙ 1 ΠΟΤΗΡΙ ΓΑΛΑ 1,5% ΛΙΠΑΡΑ ΚΑΦΕΣ	1 ΡΥΖΟΚΟΦΕΤΑ ΙΚΤ.Γ. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ 1 ΠΟΤΗΡΙ ΓΑΛΑ 1,5% ΛΙΠΑΡΑ ΚΑΦΕΣ	1 ΤΟΪΤ ΜΕ ΤΥΡΙ ΑΠΑΧΟ ΚΑΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ 1 ΑΥΤΟ ΦΡΑΣΤΟ, 1 ΠΟΤΗΡΙ ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΚΑΦΕΣ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ 2% ΛΙΠΑΡΑ, 1ΦΕΤΑ ΦΩΜΙ ΣΥΛΛΑΒΕΣ, 1 Κ.Γ. ΜΕΛΙ ΚΑΦΕΣ	1 ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΒΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΥΡΙ ΚΑΦΕΣ	1 ΠΟΤΗΡΙ ΓΑΛΑ ΜΕ 1,5% ΛΙΠΑΡΑ ,4 Κ.Σ. ΔΗΜΗΤΡΑΚΑ ΜΕ ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΚΑΦΕΣ	1 ΜΠΑΡΑ ΔΗΜΗΤΡΑΚΩΝ ΟΛΙΧΕ ΑΛΕΣΗ ΜΕ ΑΠΟΣ.ΦΡΟΥΤΑ 1 ΠΟΤΗΡΙ ΓΑΛΑ 1,5% ΛΙΠΑΡΑ ΚΑΦΕΣ
ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΣΤΡΑΠΑΤΣΑΔΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ ΜΕ ΑΠΑΧΟ ΚΙΜΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΡΕΒΥΘΙΑ ΛΕΜΟΝΑΤΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΣΥΚΟΤΙ ΨΗΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΕ ΦΑΙΤΖΑΝΙ ΠΟΥΡΕ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΠΙΤΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΝΠΙΟΤΕΚΙΑ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΑΠΑΧΟ & 1 ΦΑΙΤΖΑΝΙ ΡΥΖΙ ΜΕ ΑΝΑΜΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΦΙΛΕΤΟ ΦΑΡΟΝΕΦΡΙ ΨΗΤΟ & 1 ΦΑΙΤΖΑΝΙ STICKS ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
ΕΥΓΗΙΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΣΗΜΗ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΟΜΑΤΑ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΗΥΔΙ &	2 ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΙΤΟΥΛΑ ΟΛΙΧΗΣ ΑΛΕΣΗΣ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΔΙΑ ΠΟΤΙΤΑ ΜΕ ΑΝΗΘΟ & ΜΥΡΩΔΙΚΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ ΜΕ ΕΝΑ ΦΑΙΤΖΑΝΙ ΡΥΖΙ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΝΥΜΑΙΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΝΤΟΜΑΤΑ & ΜΥΡΩΔΙΚΑ	2 ΚΑΛΑΜΑΚΙΑ ΚΟΥΡΝΑ ΜΕ 1 ΠΕΤΑ ΣΙΚΑΛΕΣΙΣ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΦΙΛΕΤΟ ΠΕΡΙΣΣΑ ΨΗΤΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΗΥΔΙ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΥΤΑΡΑ
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΠΑΧΟ ΤΥΡΙ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΣΙΣΣ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟΥ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ SALAD BAR 4 ΕΛΙΞΕ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ 1 ΜΕΡΙΔΑ ΑΝΘΟΥΤΥΡΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ SALAD BAR 4 ΕΛΙΞΕ	SALAD BAR 1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΥΡΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ SALAD BAR
ΕΠΙΔΡΩΣΙΟ	1 ΓΙΑΔΟΥΡΙ 2% ΛΙΠΑΡΑ 1 ΦΡΟΥΤΟ	1 ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΚΗ 1 ΦΡΟΥΤΟ	1 ΦΡΟΥΤΟ 1 ΖΕΛΕ	1 ΓΙΑΔΟΥΡΙ 2% ΛΙΠΑΡΑ 1 ΦΡΟΥΤΟ	1 ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΚΗ 1 ΦΡΟΥΤΟ	50gr ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ	1 ΦΡΟΥΤΟ 1 ΖΕΛΕ

ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ ΘΑ ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΠΡΑΞΙΝΟ ΤΖΑΖ

ΔΕΙΨΗΝ Ο	1 ΜΕΡΙΔΑ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΚΑΙ ΠΥΡΡΙΞΕ ΜΕ ΡΥΖΙ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΑΠΑΧΟ ΤΥΡΙ & ΦΡΕΣΚΙΑ ΠΥΡΡΙΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	1 ΚΑΛΑΜΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΧΤΙΛΟΔΑΚΙ ΜΕ ΚΟΒΕΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ &	1 ΜΕΡΙΔΑ ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΜΕ 1 ΦΑΙΤΖΑΝΙ ΠΟΥΡΕ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	1 ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΑΠΑΧΟ ΚΙΜΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ
ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΚΙΜΑ ΑΠΑΧΟ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ & ΜΥΡΩΔΙΚΑ	1 ΚΟΜΜΗΤΗ ΠΙΤΤΑ ΣΠΕΣΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΑΠΑΧΟ, ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΠΥΡΡΙΑ,ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΙΣΟΛΙΜΟΣ ΨΗΤΟΣ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΑΠΑΧΟ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΣΟΥΦΛΕ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΑΠΑΧΟ ΤΥΡΙ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΑΠΑΧΟ ΤΥΡΙ & ΦΡΕΣΚΙΑ ΠΥΡΡΙΑ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΑΝΘΟΥΤΥΡΟ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ 1 ΜΕΡΙΔΑ ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΠΑΧΟ ΤΥΡΙ ΨΗΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΜΕ ΣΙΣΣ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟΥ SALAD BAR	1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΠΑΧΟ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΥΡΙ ΒΕΤΑ SALAD BAR	1 ΜΕΡΙΔΑ ΑΝΘΟΥΤΥΡΟ ΨΗΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΜΕ ΣΙΣΣ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟΥ SALAD BAR	1 ΜΕΡΙΔΑ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΠΑΧΟ SALAD BAR
ΕΠΙΔΡΩΣΙΟ	1 ΓΙΑΔΟΥΡΙ 2% ΛΙΠΑΡΑ 1 ΦΡΟΥΤΟ	1 ΦΡΟΥΤΟ 1 ΖΕΛΕ	1 ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΚΗ 1 ΦΡΟΥΤΟ	1 ΓΙΑΔΟΥΡΙ 2% ΛΙΠΑΡΑ 1 ΦΡΟΥΤΟ	1 ΦΡΟΥΤΟ 1 ΖΕΛΕ	1 ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΚΗ 1 ΦΡΟΥΤΟ	50gr ΠΑΣΤΕΛΙ

Β) ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΝΗΣΤΕΙΩΝ

Η εταιρεία Korinthian Palace Catering Α.Ε. προσφέρει ειδικό μενού νηστειών προς κάλυψη ειδικών διατροφικών αναγκών σιτιζομένων που για ιατρικούς, θρησκευτικούς ή άλλους λόγους, δεν μπορούν να ακολουθήσουν το κανονικό πρόγραμμα σίτισης.

ΑΔΑ: 4Β3ΕΦΘΘΒ1Δ-Β1Ν



KORINTHIAN PALACE CATERING

Παραγωγή & Διάθεση Έτοιμων Γευμάτων

ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΝΗΣΤΕΙΩΝ							
1η Εβδομάδα							
	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	ΤΣΑΙ -ΧΥΜΟΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΣΑΛΕΔΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΑΔΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΙΚ ΛΑΔΙΟΥ & ΣΤΑΒΙΔΩΣ	ΤΣΑΙ -ΧΥΜΟΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΣΑΛΕΔΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΑΔΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΟΛΟΥΡΑΚΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ & ΚΡΟΥΤΑΙΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ	ΤΣΑΙ -ΧΥΜΟΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΣΑΛΕΔΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΑΔΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΙΚ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ	ΤΣΑΙ -ΧΥΜΟΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΣΑΛΕΔΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΑΔΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΙΚ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ & ΚΡΕΤΣΙΜΑ	ΤΣΑΙ -ΧΥΜΟΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΣΑΛΕΔΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΑΔΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΙΚ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ & ΚΕΙΚ ΣΤΑΒΙΔΑΣ	ΤΣΑΙ -ΧΥΜΟΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΣΑΛΕΔΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΑΔΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΟΥΡΑΜΕΝΟ ΚΟΥΡΟΥΡ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ-ΧΥΜΟΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΣΑΛΕΔΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ, ΜΑΡΜΑΛΑΔΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΚΡΟΥΤΑΙΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΚΕΙΚ ΑΛΜΗΚΕΤΟ
ΠΡΩΙΟ ΠΛΑΤΟ	ΤΗΓΑΝΟΨΩΜΟ ΚΟΛΟΚΥΦΟΠΙΤΑ	ΣΟΥΠΑ ΤΟΥ ΣΕΦ ΖΥΜΑΚΟΠΙΤΑ	ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ	ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΣΟΥΠΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΚΟΛΟΚΥΦΟΠΙΤΑ ΤΗΓΑΝΟΨΩΜΟ	ΧΟΡΤΟΣΟΥΠΑ ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΖΥΜΑΚΟΠΙΤΑ
ΚΥΡΙΟΣ ΠΛΑΤΟ	ΛΑΔΑΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΡΕΜΕΣ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΑΡΜΑ ΧΟΡΤΑ & ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΚΟΡΔΟ & ΑΡΜΑ ΔΑΦΝΕ	ΤΑΛΛΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ
ΣΥΝΔΕΥΤΙΚΟ	ΑΡΑΚΑΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟΣ ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ , ΠΑΤΑΤΕΣ & ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΡΕΒΥΘΙΑ ΛΕΜΟΝΑΤΑ	ΜΠΑΝΙΣΣ ΛΑΔΕΡΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΚΡΙΒΑΡΑΚΙ ΓΟΥΡΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ & ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΦΑΦΑΣΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΤΟΜΑΤΑ , ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΝΥΔΙ	ΜΠΙΣΤΕΚΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ
ΕΠΙΔΟΡΡΙΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΣΕΛΕ	ΦΡΟΥΤΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΚΕΙΚ ΚΑΡΟΤΟΥ	ΦΡΟΥΤΟ ΚΟΜΠΟΣΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΚΑΝΤΑΦΙ
ΠΡΩΙΟ ΠΛΑΤΟ	ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑ	ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ	ΣΟΥΠΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΚΟΛΟΚΥΦΟΠΙΤΑ	ΦΛΟΓΕΡΑ ΜΑΝΙΤΑΡ ΠΙΠΕΡΙΑ	ΣΟΥΠΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ
ΚΥΡΙΟΣ ΠΛΑΤΟ	ΠΙΤΤΑ ΒΥΣΣΙΣΙΝΗ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ,ΠΙΠΕΡΙΑ, ΝΤΟ	ΡΙΖΟΤΟ ΧΤΛΑΠΟΔΙΟΥ	ΠΙΛΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΑΓΚΙΜΑΡΕΣ ΑΛΑ ΠΟΛΙΤΑ ΜΕ ΑΛΗΘΟ & ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΧΤΛΑΠΟΔΑΚΙ ΜΕ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΟΦΤΟ	ΠΙΤΤΑ ΝΗΣΤΕΙΩΝ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ,ΠΙΠΕΡΙΑ, ΝΤΟΜΑΤΑ	ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΦΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΑΛΗΘΟ
ΣΥΝΔΕΥΤΙΚΟ	ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΦΡΕΣΚΑ ΜΕ ΜΑΥΡΟΥΛΑ ΚΡΕΜΝΥΔΙ	ΜΠΡΙΣΟΛ ΚΟΛΟΚΥΒΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΠΑΤΑΤΑ ΠΙΠΕΡΙΑ	ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΑ ΜΕ ΡΥΖΙ	ΚΑΝΕΛΛΟΝΙΑ ΡΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΤΙΒΑΔΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΝΥΔΙΑ & ΑΡΜΑΤΙΚΑ	ΜΠΡΙΣΟΛ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΒΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΠΑΤΑΤΑ ΠΙΠΕΡΙΑ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΠΙΛΑΧΗ
ΕΠΙΔΟΡΡΙΟ	ΦΡΟΥΤΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΚΟΜΠΟΣΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΣΕΛΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΚΟΜΠΟΣΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΣΕΛΕ	ΚΑΒΑΕΙ ΣΙΜΓΑΛΕΜΕΝΙΟΥ ΦΡΟΥΤΟ

ΑΔΑ: ΗΥΕ0400Β1Δ-Β1Δ



		2η Γεωμετρία						
		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ		ΤΣΑΙ -ΧΥΜΟΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣΣΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΚΑΛΙΝΕΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΑΔΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΔΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΣΟΥΣΑΜΕΝΟ ΚΟΛΥΒΟΥΡΙ	ΤΣΑΙ - ΤΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣΣΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΚΑΛΙΝΕΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΑΔΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ - ΦΡΑΔΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΚΡΟΥΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΚΕΙΚ ΑΝΗΓΓΑΛΟΥ	ΤΣΑΙ -ΧΥΜΟΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣΣΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΚΑΛΙΝΕΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΑΔΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΔΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΙΚ ΛΑΔΟΥ & ΣΤΑΒΙΔΟΧΩΜΟ	ΤΣΑΙ -ΧΥΜΟΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣΣΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΚΑΛΙΝΕΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΑΔΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΔΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΚΟΛΟΥΡΑΚΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ & ΚΡΟΥΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ	ΤΣΑΙ -ΧΥΜΟΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣΣΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΚΑΛΙΝΕΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΑΔΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΔΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΤΑΧΥΝΟΤΗΤΙΑΣ & ΚΕΙΚ ΑΝΗΓΓΑΛΟΥ	ΤΣΑΙ -ΧΥΜΟΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣΣΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΚΑΛΙΝΕΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΑΔΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΔΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΛΑΔΟΚΟΥΛΟΥΡΑ & ΚΕΙΚ ΣΤΑΒΙΔΑΣ	ΤΣΑΙ -ΧΥΜΟΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣΣΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΚΑΛΙΝΕΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΑΛΑΔΑ, ΒΕΡΙΚΟΚΟ, ΦΡΑΔΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΙΚ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ & ΚΡΗΤΣΙΝΑ
	ΠΡΩΙΝΟ ΠΙΑΤΟ	ΣΥΜΑΡΟΠΙΤΑ	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ	ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑ	ΠΡΑΙΟΠΙΤΑ	ΤΗΓΑΝΩΧΩΜΟ	ΣΟΥΠΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ
	ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΞΗΜΕΣ ΜΕ ΤΟΜΑΤΑ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ	ΣΟΥΠΑ ΜΙΝΕΣΤΡΟΝΕ ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΞΟΦΙΟ & ΑΡΩΜΑ ΔΑΦΝΗΣ	ΣΟΥΠΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΝΗΠΙΩΤΕΚΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΡΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ	ΧΟΡΤΟΣΟΥΠΑ ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΦΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΑΛΗΘΟ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΡΕΒΥΘΙΑ ΛΕΜΟΝΑΤΑ	ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑ ΜΠΑΝΗΣ ΚΑΔΕΡΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ & ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΣΟΥΠΕΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΕΣ ΜΕ ΡΥΖΙ
	ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	ΧΤΛΑΡΟΔΑΚΤΗ ΣΤΙΦΑΔΟ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑ ΔΑΦΝΗΣ	ΦΑΛΟΔΑΚΤΗ ΛΑΔΕΡΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΓΕΜΙΣΤΑ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΜΕ ΡΥΖΙ	ΑΡΑΚΑΣ ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ , ΠΑΤΑΤΕΣ & ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΦΑΙΟΛΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΚΚΙΝΗ
ΕΠΙΔΟΡΡΙΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΖΕΛΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΚΟΜΠΟΣΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ	ΦΡΟΥΤΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΚΟΜΠΟΣΤΑ	ΚΑΝΤΑΓΙΦΙ ΦΡΟΥΤΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΚΟΜΠΟΣΤΑ	
ΑΞΕΠΗΘ	ΠΡΩΙΝΟ ΠΙΑΤΟ	ΠΡΑΙΟΠΙΤΑ	ΚΡΕΜΜΥΔΟΠΙΤΑ	ΡΕΒΥΘΟΣΟΥΠΑ	ΣΟΥΠΑ ΣΕΦ	ΚΡΕΜΜΥΔΟΠΙΤΑ	ΠΡΑΙΟΠΙΤΑ	ΣΟΥΠΑ ΣΕΦ
	ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	ΧΟΡΤΟΣΟΥΠΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΦΙΛΟΓΕΡΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΧΤΛΑΡΟΔΑΚΤΗ ΜΕ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΟΜΒΟ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΤΙΦΑΔΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	ΠΙΤΤΑ ΝΗΤΙΣΙΜΗ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΠΙΠΕΡΙΑΝ ΤΟ ΜΑΤΑ	ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΜΕ ΡΥΖΙ & ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ	ΚΡΥΘΑΡΑΚΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΑΡΑΚΑΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ & ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ
	ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΦΑΙΟΛΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ	ΚΑΝΕΛΛΑΟΝΑ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΡΥΖΙ	ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΤΙΦΑΔΟ	ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΦΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΑΛΗΘΟ	ΠΙΤΤΑ ΝΗΤΙΣΙΜΗ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΠΙΠΕΡΙΑΝ ,ΝΤΟΜΑΤΑ
	ΕΠΙΔΟΡΡΙΟ	ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΦΡΟΥΤΟ	ΜΗΛΙ ΚΑΛΒΑΣ ΦΡΟΥΤΟ	ΦΡΟΥΤΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΖΕΛΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΚΟΜΠΟΣΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΚΑΪΚ ΚΑΡΟΤΟΥ	ΦΡΟΥΤΟ ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ

Γ) ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΑΣΘΕΝΩΝ

Η Korinthian Palace Catering A.E. θα χρησιμοποιήσει όλη τη γνώση και την πολύχρονη εμπειρία της τόσο του συνεργαζόμενου διατροφολόγου όσο και των Chef με σκοπό να σας παρέχει ένα ειδικό πιάτο.

ΑΔΑ: 4Ν50400Β1Δ-Β1Ν



KORINTHIAN PALACE CATERING

Παραγωγή & Διάρθρωση Έτοιμων Γευμάτων

ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ ΑΣΧΕΤΩΝ

1η Εβδομάδα

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	1 ΠΟΤΗΡΙ ΓΑΛΑ ΜΕ 1,5% ΛΙΠΑΡΑ + 2 ΦΥΓΙΑΝΕΣ + ΤΣΑΙ	1 ΤΟΣΤ ΜΕ 2 ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΜΕ ΤΥΡΙ ΑΛΑΧΟ + ΤΣΑΙ	1 ΤΟΣΤ ΜΕ 2 ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΜΕ ΤΥΡΙ ΑΛΑΧΟ + ΤΣΑΙ	2 ΦΕΤΕΣ ΤΥΡΙ ΧΑΜΗΛΟ ΣΣ ΛΙΠΑΡΑ + 2 ΦΥΓΙΑΝΕΣ ΟΛΙΚΗΣ + ΤΣΑΙ	1 ΠΟΤΗΡΙ ΓΑΛΑ ΜΕ 1,5% ΛΙΠΑΡΑ + 2 ΦΥΓΙΑΝΕΣ + ΤΣΑΙ	1 ΠΟΤΗΡΙ ΓΑΛΑ ΜΕ 1,5% ΛΙΠΑΡΑ + 2 ΦΥΓΙΑΝΕΣ + ΤΣΑΙ	1 ΤΟΣΤ ΜΕ 2 ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΜΕ ΤΥΡΙ + ΤΣΑΙ
ΓΕΥΜΑ ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ ΣΥΝΔΕΛΤΙΚΟ ΕΠΙΛΟΓΙΣΤΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ 90gr ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ 6 ΒΡΑΣΤΟ ΜΕ 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ 6 ΡΥΖΙ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + 1 ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΙ - ΚΑΡΟΤΟ ΜΕ (4) ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΓΛΑΥΡΥΤΙ ΜΕ 2% ΛΙΠΑΡΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΨΑΡΙ ΨΗΤΟ 6 ΒΡΑΣΤΟ ΜΕ 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + 2 ΦΛΥΤΖΑΝΙΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ (4) ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΚΗ	1 ΜΕΡΙΔΑ 90gr ΚΡΕΑΣ ΑΓΛΑΧΟ +1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ 6 ΡΥΖΙ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + 1 ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ (4) ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΖΕΛΕ	1 ΜΠΙΣΚΟΤΟ 150 gr ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΚΙΜΑ ΔΕΛΙΟ ΜΕ 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ 4 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΖΕΛΕ	1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΟΣΠΙΡΙΑ + 2 ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ + 2 ΦΥΛΤΖΑΝΙΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ 4 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 40 gr ΤΥΡΙ	1 ΜΕΡΙΔΑ 90gr ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ 6 ΒΡΑΣΤΟ + 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + 1 ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΙ - ΚΑΡΟΤΟ ΜΕ (4) ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΖΕΛΕ	1 ΜΕΡΙΔΑ 90gr ΚΡΕΑΣ ΑΓΛΑΧΟ +1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ 6 ΡΥΖΙ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + 1 ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ ΜΕ (4) ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΖΕΛΕ
ΔΕΙΠΝΟ ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ ΣΥΝΔΕΛΤΙΚΟ ΕΠΙΛΟΓΙΣΤΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ 90gr ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΑΣ ΑΓΛΑΧΟ ΜΕ 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ 6 ΡΥΖΙ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + 1 ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ (4) ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΖΕΛΕ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΨΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΣΧΑΡΑΣ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + ΜΕ 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ ΜΕ 4 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΓΛΑΥΡΥΤΙ ΜΕ 2% ΛΙΠΑΡΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΨΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΣΧΑΡΑΣ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + ΜΕ 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ ΜΕ 4 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΚΗ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 100 gr ΜΕ 1 ΜΕΡΙΔΑ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + 1 ΓΛΑΥΡΥΤΙ ΜΕ 2% ΛΙΠΑΡΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΑΓΛΑΧΟ ΜΟΞΧΑΡΙ ΒΡΑΣΤΟ ΜΕ 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΚΗ	1 ΤΟΣΤ ΜΕ 2 ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ + 1 ΒΕΤΑ ΤΥΡΙ ΧΑΜΗΛΟ ΣΣ ΛΙΠΑΡΑ + 1 ΒΕΤΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΒΡΑΣΤΗ + 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ 4 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΨΙΛΕΤΟ ΚΡΕΑΣ ΑΓΛΑΧΟ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + ΜΕ 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ ΜΕ 4 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΚΗ

2η Εβδομάδα

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	1 ΤΟΣΤ ΜΕ 2 ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΜΕ ΤΥΡΙ + ΤΣΑΙ	1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ ΣΚΑΛΕΣΣΕ + 1 Κ.Σ. ΜΕΛΙ + 1 ΠΟΤΗΡΙ ΓΑΛΑ 1,5% ΛΙΠΑΡΑ + ΤΣΑΙ	1 ΠΟΤΗΡΙ ΓΑΛΑ ΜΕ 1,5% ΛΙΠΑΡΑ + 2 ΦΥΓΙΑΝΕΣ + ΤΣΑΙ	1 ΤΟΣΤ ΜΕ 2 ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΜΕ ΤΥΡΙ + ΤΣΑΙ	1 ΤΟΣΤ ΜΕ 2 ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΜΕ ΤΥΡΙ + ΤΣΑΙ	1 ΠΟΤΗΡΙ ΓΑΛΑ ΜΕ 1,5% ΛΙΠΑΡΑ + 2 ΦΥΓΙΑΝΕΣ + ΤΣΑΙ	1 ΤΟΣΤ ΜΕ 2 ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΜΕ ΤΥΡΙ + ΤΣΑΙ
ΓΕΥΜΑ ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ ΣΥΝΔΕΛΤΙΚΟ ΕΠΙΛΟΓΙΣΤΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΨΑΡΙ ΨΗΤΟ 6 ΒΡΑΣΤΟ ΜΕ 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + 2 ΦΛΥΤΖΑΝΙΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ (5) ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΚΗ	1 ΜΕΡΙΔΑ 90gr ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ 6 ΒΡΑΣΤΟ + 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + 1 ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΙ - ΚΑΡΟΤΟ ΜΕ (4) ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΖΕΛΕ	1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΟΣΠΙΡΙΑ + 2 ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ + 2 ΦΥΛΤΖΑΝΙΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ 4 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 40 gr ΤΥΡΙ + 1 ΓΛΑΥΡΥΤΙ ΜΕ 2% ΛΙΠΑΡΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ 90gr ΚΡΕΑΣ ΑΓΛΑΧΟ +1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ 6 ΡΥΖΙ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + 1 ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ ΜΕ (4) ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΖΕΛΕ	1 ΜΕΡΙΔΑ 90gr ΚΡΕΑΣ ΑΓΛΑΧΟ +1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ 6 ΡΥΖΙ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + 1 ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ ΜΕ (4) ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΚΗ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ 2 Κ.Σ. ΣΑΛΑΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ + 1 Κ.Σ ΤΥΡΙ ΤΡΗΣΙΜΟ ΑΓΛΑΧΟ + 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ 4 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ + 1 ΖΕΛΕ	1 ΜΕΡΙΔΑ 90gr ΚΡΕΑΣ ΑΓΛΑΧΟ +1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ 6 ΡΥΖΙ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + 1 ΣΑΛΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑ ΜΕ (4) ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΓΛΑΥΡΥΤΙ ΜΕ 2% ΛΙΠΑΡΑ
ΔΕΙΠΝΟ ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ ΣΥΝΔΕΛΤΙΚΟ ΕΠΙΛΟΓΙΣΤΟ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΨΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΣΧΑΡΑΣ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + ΜΕ 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ ΜΕ 4 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΖΕΛΕ	1 ΤΟΣΤ ΜΕ 2 ΦΕΤΕΣ ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ + 1 ΒΕΤΑ ΤΥΡΙ ΧΑΜΗΛΟ ΣΣ ΛΙΠΑΡΑ + 1 ΒΕΤΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΒΡΑΣΤΗ + 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ 4 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΓΛΑΥΡΥΤΙ ΜΕ 2% ΛΙΠΑΡΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΜΟΞΧΑΡΙ ΒΡΑΣΤΟ ΜΕ 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΑΓΛΥΚΗ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΨΙΛΕΤΟ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΣΧΑΡΑΣ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + ΜΕ 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ ΜΕ 4 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΓΛΑΥΡΥΤΙ ΜΕ 2% ΛΙΠΑΡΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΨΑΡΙ ΒΡΑΣΤΟ ΜΕ 1 ΜΕΡΙΔΑ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + 1 ΓΛΑΥΡΥΤΙ ΜΕ 2% ΛΙΠΑΡΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ 90gr ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ 6 ΒΡΑΣΤΟ ΜΕ 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ 6 ΡΥΖΙ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + 1 ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΙ - ΚΑΡΟΤΟ ΜΕ (4) ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΓΛΑΥΡΥΤΙ ΜΕ 2% ΛΙΠΑΡΑ	1 ΜΕΡΙΔΑ ΨΙΛΕΤΟ ΚΡΕΑΣ ΑΓΛΑΧΟ + 1 ΒΕΤΑ ΨΩΜΙ + ΜΕ 1 ΦΛΥΤΖΑΝΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ ΜΕ 4 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ + 1 ΖΕΛΕ

ΑΔΑ: 4ΝΕ0408Β1Δ-Β1Δ

ΕΙΔΟΣ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΒΑΡΟΣ
1.Κρέας ψητό ή μαγειρευτό χωρίς κόκαλο, λουκάνικο	
2.Ντολμάδες χωρίς σάλτσα	
3.Κεφτέδες χωρίς σάλτσα	
4.Σουτζουκάκια χωρίς σάλτσα	
5.Μακαρόνια με κιμά	
6.Μπιφτέκι (10% μέγιστο λίπος)	
7.Ψάρια διάφορα είδη	
8.Κοτόπουλο	
9.Γαλοπούλα στήθος φέτα	
10.Πατάτες γιαχνί ή φούρνου, φασολάκια φρέσκα, μελιτζάνες, κολοκυθοπατάτες και άλλα λαχανικά	
11.Οσπρία φούρνου	
12.Οσπρία σούπα (φασολάδα, φακές)	
13.Αγκινάρες – Μπάμιες	
14.Αρακάς Βουτύρου	
15.Τηγανιές Πατάτες ή Κολοκυθάκια	
16.Μακαρόνια χωρίς σάλτσα	
17.Ρύζι χωρίς σάλτσα	
18.Πουρές	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ
19.Σκορδαλιά	ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ
20.Σαλάτα μαρούλι, λάχανο	ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ
21.Σαλάτα ντομάτα, αγγούρι ή συνδυασμός	
22.Ταραμοσαλάτα, ρώσικη τζατζίκι κ.λ.π.,	ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΑΣ
23.Χωριάτικη (με φέτα τουλάχιστον 50 γρ.)	
24.Βραστά σαλατικά ή χόρτα (σε ατμό)	
25.Παστίτσιο, μουςακάς	
26.Τυρόπιτες ή σπανακόπιτες	
27.Γεμιστά με σάλτσα (ντομάτες, πιπεριές, κολοκύθια)	
28.Σούπες διάφορες	
29.Ταραμάς - Χαλβάς	
30.Φέτα	
31.Τυριά σκληρά	
32.Ελιές	
33.Καρπούζι – Πεπόνι	
34.Σταφύλια	
35.Κεράσια	
36.Μήλα - αχλάδια - ροδάκινα – πορτοκάλια - Βερίκοκα	
37.Ψωμί	
38.Πάστες, μπακλαβάς, τρύνωνα, γλυκά σε φόρμα,	
39.Γλυκά ταψιού σε σιρόπι	
40.Ρυζόγαλο, κρέμες πιάτου, Λουκουμάδες με μέλι	
41.Παγωτά – Μπουγάτσες	

