

Menu na przyjęcie wigilijne organizowane dla pracowników i gości Dolnośląskiego Centrum Zdrowia Psychicznego Sp. z o.o. we Wrocławiu:

1. Barszcz czerwony czysty – 150 porcji.
2. Pierogi z kapustą i grzybami – 400 szt.
3. Uszka – 350 szt.
4. Kapusta z grochem – 100 porcji.
5. Śledź z w śmietanie – 110 porcji.
6. Śledź marynowany – 110 porcji.
7. Sernik 70 g porcja – 120 porcji.
8. Makowiec 70 g porcja – 120 porcji.
9. Migdałowiec 70 g porcja – 120 porcji.
10. Woda z cytryną – bez ograniczeń.
11. Kawa – 250 ml/osobę.
12. Herbata - 250 ml/osobę.
13. Cukier, mleczko do kawy.