

Polievky:

1. Fazuľová na kyslo

Množstvo: 0,33l Alergény: L,M Kcal:321 KJ:1344

2. Kalerábová s mrkvou a cícerom

Množstvo: 0,33l Alergény: Kcal: 114 KJ:477

Teplé jedlá:

1. Bravčový segedínsky guláš, knedľa

Hmotnosť: 90-200-190 Alergény: L,M,V,Os Kcal: 1443 KJ:6042

2. Mini langoše s cesnakom, smotanou a syrom

Hmotnosť: 350 Alergény: L,V,M Kcal: 1215 KJ:5087

3. Vyprážený kurací rezeň v cestíčku (šunka, klobása, slanina) posypané syrom, opekané zemiaky, zeleninový šalát

Hmotnosť: 170-250-150 Alergény: L,V,M Kcal: 1686 KJ:7059

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo / Ryba:

Vykostené kuracie stehno so zázvorom a kari jemne chilli

Treska (filé) zapekaná s paradajkami Alergény: R

Bezmäsité jedlo:

Zeleninová omeleta so syrom Alergény: V, M

Teplá zelenina:

Dusené dlhé zelené lúsky

Čínsky wok

Príloha:

Bataty pyrė Alergény: Sója

Natural ryža

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Z bielej kapusty s hráškom

Sterilizovaná zelenina

Minútky:

21. Bravčové rebierka marinované v mede, horčica, kapustový šalát, chlieb

Hmotnosť: 250-50-100-80 Alergény: L,V,M, Ho,Os Kcal:1473 KJ:6167

22. Morčacie plnené hermelínom a brusnicami, pečené zemiaky v šupke

Hmotnosť: 130-100-200 Alergény:L, M Kcal: 857 KJ: 3588

23. Vyprážený syr, hranolky, tatárska omáčka

Hmotnosť: 170-190-50 Alergény: L,V,M,Os Kcal: 1944 KJ: 8140

V jedálnych lístkoch budú uvádzané alergény, ktoré obsahujú jednotlivé jedlá.
Alergény budú uvedené v skratkách podľa priloženej tabuľky pri každom jedle.

L: Lepok a výrobky z nich

A: Arašidy a výrobky z nich

H: Horčica a výrobky z horčice

Sója: Sója a výrobky zo sóje

Vb: Vlíčí bôb a výrobky z neho

R: Ryby a výrobky z rýb

Os: Oxid siričitý

S: Sezam a výrobky z nich

O: Orechy a výrobky z orechov

Kôr: Kôrovce a výrobky z nich

M: Mlieko a výrobky z mlieka

V: Vajcia a výrobky z vajec

Z: Zeler a výrobky zo zelleru

Mk: Mäkkýše a výrobky z nich