

**Polievky:**

**1. Karfiolová so zemiakmi**

Množstvo: 0,33l Alergény: L,M Kcal:161 KJ: 674

**2. „Čínska,, pikantná**

Množstvo: 0,33l Alergény: Kcal:140 KJ: 586

**Teplé jedlá:**

**1. Morčací rezeň na cesnaku, tarhoňa, zeleninový šalát**

Hmotnosť: 90-120-190-150 Alergény: L Kcal: 944 KJ: 3953

**2. Vyprážený syrovo – šunkový karbonátok, masené zemiaky, tatárska máčka**

Hmotnosť: 120-250-50 Alergény: L,V,M Kcal: 1857 KJ: 7775

**3. Bravčová panenka s krémovou omáčkou (kečup, horčica, smotana, chilli), pečené zemiaky, zeleninová obloha**

Hmotnosť: 90-120-250-70 Alergény: L,M, Ho Kcal: 1203 KJ: 5037

**Zdravá strava – samoobslužný pult:**

**Mäsité jedlo / Ryba:**

Kuracie prsia v horčicovej omáčke

Alergény: Ho

Pečený zubáč s pórom a citrónom

Alergény: R

**Bezmäsité jedlo:**

Karfiolová tikka masala s cícerom

**Teplá zelenina:**

Pečená mrkva

Dusené žlté lúsky

**Príloha:**

Opekané zemiaky s rozmarínom

Basmati ryža

**Čerstvá zelenina / šaláty:**

Listový

Paradajkový s pórom pikant

Sterilizovaná zelenina

**Minútky:**

**21. „Beef,, guláš z hovädzieho mäsa, halušky**

Hmotnosť: 150-250 Alergény: L,V,M Kcal: 763 KJ: 3195

**22. Kurací steak, jemne chilli zázvorové rizoto s hlivami, paprikou a kurkumou**

Hmotnosť: 100-250 Alergény: M Kcal: 909 KJ: 3806

**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