

Polievky:

1. „Frankfurstká,, so zemiakmi

Množstvo: 0,33l Alergény: L Kcal: 236 KJ: 988

2. Kapustová so zelenimou a sójovou drvinou

Množstvo: 0,33l Alergény: Zeler, Sója, Os Kcal: 168 KJ: 703

Teplé jedlá:

1. Pečené kuracie stehno,,labužnicke,,dusená ryža so zeleninou, zeleninový šalát

Hmotnosť: 158-100-190-150 Alergény: L Kcal: 1257 KJ:5263

2. „Sedliacky,, zemiakový paprikáš s klobásou, chlieb

Hmotnosť: 300-100-80 Alergény: L,V,M ,Sója Kcal: 824 KJ: 3450

3. Vyprážené bravčové karé plnené (eidam, niva, mozzarella), zemiakové pyré, zeleninová obloha

Hmotnosť: 170-250-70 Alergény: L,V,M Kcal: 1725 KJ:7223

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Morčacie soté s kukuricou

Bezmäsité jedlo:

Zeleninové kari s batatmi, tekvicou a cukrovým hráškom

Teplá zelenina:

Grilovaná farebná paprika

Pečená cuketa s bylinkami

Príloha:

Bulgur Alergény: L

Dusené zemiaky na vňaťke

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Z čínskej kapusty s kápiou

Sterilizovaná zelenina

Minútky:

21. Bravčové dusené líčka s chrenovou omáčkou, cviklové rizoto

Hmotnosť: 100-100-200 Alergény: L,V,M Kcal: 1037 KJ: 4342

22. Hovädzie,,richellie,,obalené vo vajíčku s horčicovo – smotanovou omáčkou a kukuricou, pečené zemiaky

Hmotnosť: 100-100-200 Alergény: M,V,Ho Kcal: 1083 KJ: 4535

23. Vyprážený syr, hranolky, tatárska omáčka

Hmotnosť: 170-190-50 Alergény: L,V,M,Os Kcal: 1628 KJ: 6816

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