

Jedálny lístok - Hlavná jedáleň / Salónik

Piatok - 22.11.2024



Polievky:

1. „Minestrone,, zeleninová
Množstvo: 0,33l Alergény: L,M kcal:245 KJ:1026
2. Z červenej šošovice krémová
Množstvo: 0,33l Alergény: Zeler Kcal:155 KJ:649

Teplé jedlá:

1. Pečené kuracie stehno na víne s farebným korením, dusená ryža, zeleninový šalát
Hmotnosť: 158-100-190-150 Alergény: L Kcal:: 836KJ:3500
2. Lasagne so zeleninou a šampiňónmi
Hmotnosť: 350 Alergény: L,V,M Kcal: 2290 KJ:9588
3. Vyprážený bravčový „salašnický,, rezeň (zemiakové cestíčko, salám), mastené zemiaky, zeleninový šalát
Hmotnosť: 170-250-150 Alergény: L,V,M Kcal:1138 KJ:4765

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo/ Ryba:

Cícer na kari s morčacím mäsom

Bezmäsité jedlo:

Grilovaný špíz s tofu syrom, paprikou a šampiňónmi
Alergény: Sója

Teplá zelenina:

Pečená koreňová zelenina
Dusená šošovica s jarnou cibuľkou

Príloha:

Hranolky z pečenej repy
Zemiakové pyré
Alergény: Sója

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový
Jogurtovo uhorkový
Sterilizovaná zelenina

Minútky:

21. Losos s holandskou omáčkou, varené baby zemiaky s vňaťkou
Hmotnosť: 100-100-200 Alergény: R,V,M
22. Kuracie prsia pečené v bylinkovej kruste, omáčka „demiglace,, grilované zemiaky s cuketou a cviklou
Hmotnosť: 100-50-250 Alergény: L,M Kcal:981 KJ:4107
23. Vyprážený „viedenský,, bravčový rezeň, hranolky
Hmotnosť: 180-190 Alergény: L,V,M 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: Vlčí 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