

Jedálny lístok - Hlavná jedáleň / Salónik

Utorok - 3.12.2024



Polievky:

1. Drobová so zeleninou a cestovinou
Množstvo: 0,33l Alergény: L,V,Zeler kcal: KJ:
2. Pórkovo - petržlenový krém s pažitkou
Množstvo: 0,33l Alergény: Sója Kcal: KJ:

Teplé jedlá:

1. Vyprážené bravčové karé, zemiakové pyré, kompót
Hmotnosť: 170-250-150 Alergény: L,M,V Kcal: KJ:
2. Fazuľový guláš s údeným mäsom, chlieb
Hmotnosť: 400-80 Alergény: L,V,M Kcal: KJ:
3. Prírodný morčací rezeň s korením piatich vôní, 1/2 dusená ryža + 1/2 americké zemiaky, zeleninový šalát
Hmotnosť: 90-120-190-150 Alergény: L Kcal: KJ:

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo / Ryba:

Kuracie kúsky na šťave s provensálskymi bylinkami

Sumček africký v sezamovej kruste

Alergény:R,Sezam

Bezmäsité jedlo:

Vyprážená cuketa, jogurtový dresing

Alergény: L,V,M

Teplá zelenina:

Pečená cvikla

Mix fazuľa (červená biela) s paradajkami

Príloha:

Bulgur paprikový

Alergény: L

Pečené zemiaky v šupke

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Paradajkový s červenou cibuľou

Sterilizovaná zelenina

Minútky:

21. Ostro – sladké vykostené spodné kuracie stehná, zemiakové pyré s cesnakom, restovaný pór s hráškom
Hmotnosť: 100-100-200-50 Alergény: L,M Kcal: KJ:
22. Pečené bravčové koleno, baranie rohy, kyslé uhorky, chren, chlieb
Hmotnosť: 250-50-50-50-80 Alergény: L,V,M,Os,Ho
23. Vyprážený „viedenský“, bravčový rezeň, hranolky
Hmotnosť: 180-190 Alergény: L,V,M Kcal: KJ:

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