

### Polievky:

1. „Francúzska,,zeleninová s cestovinou

Množstvo: 0,33l Alergény: L,M,Zeler Kcal: 172 KJ:720

2. Brokolicovo – zemiakový krém

Množstvo: 0,33l Alergény: Sója Kcal:69 KJ: 289

### Teplé jedlá:

1. Kuracie soté posypané syrom, opekané zemiaky s cesnakom a rascou, zeleninový šalát

Hmotnosť: 90-120-250-150 Alergény: L,M Kcal: 1251 KJ:5238

2. Domáci posúch s marhuľami a mrveničkou

Hmotnosť: 350 Alergény: L,V,M Kcal: 1643 KJ: 6879

3. Vyprášaný bravčový rezeň,,ázia,,( kari, cesnak), jasmínová ryža, zeleninová obloha

Hmotnosť: 170-190-70 Alergény: L,V,M Kcal: 1709 KJ:7156

### Zdravá strava – samoobslužný pult:

#### Mäsité jedlo:

Bravčová karé marinované v bbq

#### Bezmäsité jedlo:

Šošovicovo – hubová sekaná

Alergény: V

#### Teplá zelenina:

Dusený karfiol

Pečená mrkva s cesnakom a bylinkami

#### Príloha:

Zemiakový šalát

Alergény: Ho

Pohánka

#### Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Miešaný (cvikla, mrkva, zeler, pór)

Sterilizovaná zelenina

### Minútky:

21. Vyprášaná kuracia pečeň, štúchané zemiaky s pažitkou, dressing z kyslej smotany

Hmotnosť: 150-200-50 Alergény: L,V,M,Os Kcal: 1676 KJ:7017

22. Hovädzí paprikáš, maslové halušky, kyslé uhorky

Hmotnosť: 150-250-100 Alergény: L,V,M,Os Kcal: 1082 KJ: 4530

23. Vyprášaný „viedenský,, bravčový rezeň, hranolky

Hmotnosť: 180-190 Alergény: L,V,M 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