

Utorok - 11.2.2025

Polievky:

1. Slepáci vývar s cestovinou Množstvo: 0,33l Alergény: L, V, M Kcal:169 KJ:708
2. Kelová so zemiakmi Množstvo: 0,33l Alergény: Kcal: 219 KJ:917

Teplé jedlá:

1. Prírodný bravčový rezeň „pastiersky,, (salám, hríby, vajíčko, cibuľa, kávia), slovenská ryža
Hmotnosť: 135-120-190 Alergény: L,V Kcal: 1154 KJ:4832
2. Pečená bravčová krkovička s paradajkovou kapustou, varené zemiaky
Hmotnosť: 90-150-250 Alergény: L,Os Kcal: 1007 KJ:4216
3. Vyprášaná morská štika v chrumkavej kruste, masťené zemiaky, zeleninová obloha
Hmotnosť: 170-250-70 Alergény: L,V,M,R Kcal: 1329 KJ:5565

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

- Morčacie kúsky v sójovej omáčke Alergény: Sója
Losos pečený s pórikom a citrónom Alergény:R

Bezmäsité jedlo:

- Mini langoše s cesnakom a syrom Alergény: L,V,M

Teplá zelenina:

- Zelený mix na masle (hrášok, zelené lúsky, zelená paprika) Alergény:M
Varená červená šošovica s mladou cibuľkou Alergény:

Príloha:

- Pyré z cíceru Alergény: Sója
Basmati ryža Alergény:

Čerstvá zelenina / šaláty:

- Listový
Uhorkový s kôprom Alergény:
Sterilizovaná zelenina Alergény: Os

Minútky:

21. Hovädzí „stroganoff,, jasmínová ryža
Hmotnosť: 100-100-200 Alergény: L,M,Os Kcal:1033 KJ:4325
22. Vykostené kuracie stehno, bataty pyré, mango chilli dip
Hmotnosť: 100-50-200-50 Alergény: M Kcal:547 KJ:2290
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: 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