

Jedálny lístok - Hlavná jedáleň / Salónik

Utorok - 15.7.2025



Polievky:

1. Hovädzia s pečeňovými haluškami
Množstvo: 0,33l Alergény: L,V,Zeler Kcal: 365 KJ:1528
2. Cuketová krémová
Množstvo: 0,33l Alergény: Sója Kcal: 205 KJ:858

Teplé jedlá:

1. Vyprážený bravčový rezeň, zemiakové pyré, kompót
Hmotnosť: 170-250-150 Alergény: L,V,M Kcal: 1387KJ:5807
2. Kurací steak so šunkovou omáčkou, cestoviny
Hmotnosť: 90-200-200 Alergény: L,V,M Kcal: 1119 KJ:4685
3. Morčací plátok na rošte s pikantnou salsou, ½ dusená ryža + ½ hranolky, zeleninová obloha
Hmotnosť: 90-120-190-70 Alergény: L Kcal:974 KJ:4078
4. Zeleninový burger zapekaný so syrom, zemiakové pyré s hráškom, zeleninový šalát
Hmotnosť: 150-250-150 Alergény: L,V,M Kcal:954 KJ:3994

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Kuracie prsia v parmezánovej kruste
Alergény: M

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Pstruh pečený s rozmarínom
Alergény: R

Teplá zelenina:

Parený hrášok s mäťou
Alergény:

Pečená cvikla s balsamicom
Alergény:

Príloha:

Hranolky z mrkvy
Alergény: Sója

Kus - kus
Alergény: L

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový
Uhorkový so smotanou
Alergény: M

Z čínskej kapusty s kápiou
Alergény: Os

Sterilizovaná zelenina
Alergény: Os

Minútky:

21. Bravčové líčka na červenom víne a koreňovej zelenine, knedľa
Hmotnosť: 100-100-200 Alergény: L,V,M,Zeler Kcal: 1062 KJ:4447

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