

Jedálny lístok - Hlavná jedáleň / Salónik

Utorok - 19.8.2025



Polievky:

1. „Lupičská,, (údenina, zemiaky, hríby, smotana)

Množstvo: 0,33l Alergény: L,M,Hu Kcal: 240 KJ:1005

2. Cícerová so sladkými zemiakmi

Množstvo: 0,33l Alergény: Kcal: 237 KJ:992

Teplé jedlá:

1. Bravčové s fazuľou a klobásou, slovenská ryža, zeleninový šalát

Hmotnosť: 90-120-190-150 Alergény: L Kcal:1553 KJ:6502

2. Kuracie mäsové guličky so syrom a omáčkou (pór, cibuľa, zeler, lúpané paradajky), makaróny

Hmotnosť: 130-200-200 Alergény: L,V,M Kcal: KJ:

3. „Sedliacky,, tanier (bravčová krkovička, klobása), dusená kyslá kapusta, pečené zemiaky

Hmotnosť: 90-150-30-250 Alergény: L,Os Kcal: 2054 KJ:8600

4. Vyprážaná brokolica, varené zemiaky, tatárska omáčka

Hmotnosť: 180-250-50 Alergény: L,V,M,Os Kcal: 1802 KJ:7454

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Morčacie s ružičkovým kelom a mrkvou

Alergény:

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Losos s kôprovou omáčkou

Alergény: R

Teplá zelenina:

Biela fazuľa dusená na paradajkách

Alergény:

Chrumkavá pečená brokolica s cesnakom a citrónom

Alergény:

Príloha:

Celozrnné cestoviny

Alergény: L

Pečené zemiaky v šupke

Alergény:

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Mrkvový s hroznom

Alergény:

Šopský

Alergény:

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os

Minútky:

21. Grilované bravčové rebrá preliate omáčkou z červeného vína, zemiakové pyré, marinovaná červená cibuľa

Hmotnosť: 250-200-20 Alergény: M,Os Kcal: 1690KJ:7076

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