

Jedálny lístok - Hlavná jedáleň / Salónik

Utorok - 22.7.2025



Polievky:

1. Fazuľová na kyslo

Množstvo: 0,33l Alergény: L,M Kcal:318 KJ:1331

2. Zeleninová a kurkumou

Množstvo: 0,33l Alergény: Zeler Kcal:125 KJ:523

Teplé jedlá:

1. Vyprážené vykostené kuracie stehno, dusená ryža, kompót

Hmotnosť: 170-190-150 Alergény: L,V,M Kcal:1451 KJ:6075

2. Pečená bravčová krkovička s mexickou zeleninou, masené zemiaky

Hmotnosť: 90-120-260 Alergény: L Kcal: 1301 KJ:5447

3. Hovädzie pikantné soté, 1/2 jasmínová ryža + 1/2 zemiakové placky, zeleninová obloha

Hmotnosť: 85-120-190-70 Alergény: L Kcal: 851 KJ:3563

4. Hlivy na smotane, cestoviny

Hmotnosť: 200-200 Alergény: L,V,M,Hu Kcal: 1040 KJ:4354

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Kuracie kúsky v sójovo – zázvorovej omáčke

Alergény: Sója

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Rybie filé s ajvarom na paprike

Alergény: R

Teplá zelenina:

Dusená šošovica s pórom

Alergény:

Pečená maslová tekvica

Alergény:

Príloha:

Dusené zemiaky so špenátom

Alergény:

Ryžové rezance

Alergény:

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Mrkvový s hroznom

Alergény:

Jogurtovo – uhorkový „tzatziki“,

Alergény: M

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os

Minútky:

21. Bravčová panenka grilovaná, bataty pyrė, mango chilli dip

Hmotnosť: 100-50-200-50 Alergény: M Kcal: 518 KJ:2169

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