

Jedálny lístok - Hlavná jedáleň / Salónik

Utorok - 29.7.2025



Polievky:

1. Šošovicová „grécka,,

Množstvo: 0,33l Alergény: L,M Kcal: 255 KJ:1068

2. Zeleninová s karelábom a bylinkami

Množstvo: 0,33l Alergény: Zeler Kcal: 86 KJ:360

Teplé jedlá:

1. Španielsky vtáčik z bravčového mäsa, dusená ryža

Hmotnosť: 135-120-190 Alergény: L,V Kcal: 1111KJ:4632

2. Horácky fazuľový guláš s údeným mäsom, chlieb

Hmotnosť: 350-80 Alergény: L,V,M Kcal: 927 KJ:3881

3. Hovädzí perkelt, tvarohové rezance

Hmotnosť: 85-120-300 Alergény: L,M Kcal: 1139 KJ:4769

4. Špenátové rizoto s parmezánom, anglická zelenina

Hmotnosť: 350-150 Alergény: M Kcal: 1233 KJ:5163

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Vykostené kuracie stehno na zeleno (brokolica, hrášok, zelené lúsky)

Alergény:

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Heik pečený (bylinkové maslo, rasca, mletá červená paprika, citrónová šťava, cesnak)

Alergény: R

Teplá zelenina:

Dusený ružičkový kel

Alergény:

Pečená koreňová zelenina (mrkva, petržlen, zeler)

Alergény: Zeler

Príloha:

Šťuchané zemiaky s cibuľkou

Alergény:

Natural ryža

Alergény:

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Uhorkový s kôprom

Alergény:

Miešaný

Alergény:

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os

Minútky:

21. Lasagne s riccottom a špenátom preliate parmezánovou omáčkou, mix listový šalát

Hmotnosť: 350 Alergény: L,V,M Kcal:1095 KJ:4585

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