

Polievky:

1. Slepáčí vývar s cestovinou
Množstvo: 0,33l Alergény: L,V,M,Zeler Kcal: 169 KJ:708
2. Tekvicový krém
Množstvo: 0,33l Alergény: Sója Kcal: 155 KJ: 649

Teplé jedlá:

1. Bravčové stehno na červenom víne (koreňová zelenina, slanina, lekvár), knedľa
Hmotnosť: 90-200-190 Alergény: L,V,M Kcal: 1578 KJ:6607
2. Kuracie soté „clasic,, dusená ryža, zeleninový šalát
Hmotnosť: 90-120-190-150 Alergény: L,M Kcal: 1359 KJ: 5690
3. Hovädzí plátok s krémom z leča, pečené zemiaky v šupke, zeleninová obloha
Hmotnosť: 85-120-250-70 Alergény: L Kcal: 1340 KJ:5611
4. Jablkové lievance s džemom a tvarohovým krémom
Hmotnosť: 350 Alergény: L,V,M Kcal: 1751 KJ:7331

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Bravčové karé „sous vide,, s omáčkou z maslovej tekvice

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Teplý šalát z quinoi a cíceru s hlivami a karfiolom Alergény: Hu

Teplá zelenina:

Pečená cuketa s cesnakom

Dusené dlhé zelené lúsky

Príloha:

Celozrnné cestoviny Alergény: L

Kus – kus Alergény: L

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Paradajkový s bazalkou a mozzarellou Alergény: M

Uhorkový s kôprom

Sterilizovaná zelenina Alergény: Os

Minútky:

21. Vyprážaná bravčová panenka marinovaná v cesnaku, slovenský zemiakový šalát

Hmotnosť: 140-250 Alergény: L,V,M,Ho,Os Kcal: 1589 KJ:6653

22. Vykostené kuracie stehno s krémovou omáčkou z pečeného cesnaku, dusená ryža s pažitkou

Hmotnosť: 100-50-200 Alergény: L,M Kcal: 2144 KJ:8977

23. Vyprážený syr, hranolky, tatárska omáčka

Hmotnosť: 170-190-50 Alergény: L,V,M,Os Kcal: 1035 KJ: 4334

Minútky premium:

24. Hovädzie soté „ázia,, (brokolica, mrkva, paprika, cesnak, baby kukuričky, strúhaný zázvor, kurkuma, kari, chilli), ryžové rezance

Hmotnosť: 100-100-180 Alergény: L,R,Sója Kcal: KJ: