

Piatok – 2.1.2026

Polievky:

1. Hubová so zemiakmi a lečom

Množstvo: 0,33l Alergény: L,Hu Kcal: KJ:

Teplé jedlá:

1. Kurací „thajský wok,, jasmínová ryža s vajíčkom a kurkumou

Hmotnosť: 90-120-190 Alergény: V,Sója Kcal: KJ:

2. Bravčová náložka s omáčkou z hokaido tekvice, varené zemiaky

Hmotnosť: 90-150-260 Alergény: L,M Kcal: KJ:

3. Vyprážaný morčací rezeň v chrumkavej strúhanke, hranolky, tatárska omáčka

Hmotnosť: 170-250-50 Alergény: L,V,M,Os Kcal: KJ:

4. Pečený falafel, parený zelený mix (brokolica, zelené lúsky, hrášok), zemiakové pyrė s karfiolom

Hmotnosť: 150-100-150 Alergény: Sója Kcal: KJ:

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

R: Ryby a výrobky z rýb

M: Mlieko a výrobky z mlieka

A: Arašidy a výrobky z nich

Os: Oxid siričitý

V: Vajcia a výrobky z vajec

H: Horčica a výrobky z horčice

S: Sezam a výrobky z nich

Z: Zeler a výrobky zo zelleru

Sója: Sója a výrobky zo sóje

O: Orechy a výrobky z orechov

Mk: Mäkkýše a výrobky z nich

Vb: Vlíčí bôb a výrobky z neho

Kôr: Kôrovce a výrobky z nich