

Polievky:

1. Fazuľová na kyslo

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

2. Mrkvová s hráškom a ryžou

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

Teplé jedlá:

1. Bravčové karé na cesnaku so slaninou, slovenská ryža

Hmotnosť: 90-120-190 Alergény: L Kcal: KJ:

2. Kuracie mäsové guľky so syrom „sicílske,, (lúpané paradajky, brokolica, cibuľa, víno), makaróny

Hmotnosť: 135-200-200 Alergény: L,V,M Kcal: KJ:

3. Morčací plátok s „vietnamským,, kari, jasmínová ryža, zeleninová obloha

Hmotnosť: 90-150-190-70 Alergény: Sója Kcal: KJ:

4. Dusený špenát, vajíčko 2 ks, opekané zemiaky

Hmotnosť: 150-80-250 Alergény: L,V,M Kcal: KJ:

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Kuracia sekaná s kôprovo – smotanovou omáčkou (sójová smotana)

Alergény: V,Sója

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Vegetariánska „paella,, (hlivy, červená paprika, hrášok, fazuľové lúsky, paradajky, koriander, natural ryža)

Alergény: Hu

Teplá zelenina:

Pečená mrkva s cviklou

Alergény:

Pikantná pečená zelenina

Alergény:

Príloha:

Celozrnná knedľa

Alergény: L,V,M

Zemiaky dusené s pórom

Alergény:

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Coleslaw z červenej repy

Alergény: M

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os