

Polievky:

1. „Francúzska,, zeleninová s cestovinou Množstvo: 0,33l Alergény: L,M,Zeler
2. Brokolicovo – zemiakový krém Množstvo: 0,33l Alergény: Sója

Teplé jedlá:

1. Bravčové karé „námornícke,, (červené víno, pretlak, vajcia), opekané zemiaky
Hmotnosť: 90-200-250 Alergény: L,V,M
2. Kuracia pečeň so slaninou, dusená ryža, kyslé uhorky
Hmotnosť: 100-120-190-100 Alergény: L,Os
3. Hovädzie soté „klasik,, (hrášok, kukurica, šampiňóny), hranolky, zeleninový šalát
Hmotnosť: 85-120-180-150 Alergény: L
4. Domáca „viedenská,, parená buchta 1 ks (lekvár, ovocie) s čokoládovým pudingom
Hmotnosť: 350 Alergény: L,V,M

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Vykostené kuracie stehno v sójovo – zázvorovej marináde Alergény: Sója

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Batátové placky s cesnakom, dresing Alergény: V,M,Os

Teplá zelenina:

Parená brokolica s cesnakom
Sezónna zelenina dusená s cicerom

Príloha:

Ryžové rezance Alergény: L
Hranolky z cvikly a zemiakov

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový
Paradajkový s pórom pikant
Sterilizovaná zelenina Alergény: Os

Minútky:

21. Tortilla plnená vyprážanými kuracími kúskami (ľadový šalát, paradajka, uhorka, majonéza), cibul'ové krúžky
Hmotnosť: 250-3Ks Alergény: L,V,M
22. Bravčové rebierka marinované v mede, chren, pečená cvikla, chlieb
Hmotnosť: 200-50-70-80 Alergény: L,V,M
23. Vyprážaný karfiol, opekané zemiaky, tatárska omáčka
Hmotnosť: 200-200-50 Alergény: L,V,M,Os

Minútky premium:

24. Jemné hovädzie líčka na pive (šalotka, červená cibuľa, mrkva, hríby, tymian, chilli paprička), zemiakové pyré
Hmotnosť: 100-100-200 Alergény: L,M,Hu