

Polievky:

1. Hovädzia s pečeňovými haluškami Množstvo: 0,33l Alergény: L,V,Zeler
2. Cícerová so sladkými zemiakmi Množstvo: 0,33l Alergény:

Teplé jedlá:

1. Vyprážené kuracie prsia v chrumkavej kruste, dusená ryža, kompót
Hmotnosť: 170-190-150 Alergény: L,V,M
2. Bravčový závitok plnený (šunka, salám, šampiňóny, syr, cibuľa), slovenská ryža
Hmotnosť: 135-120-190 Alergény: L,V,M,Hu
3. Hovädzí plátok na zelenom korení, jasmínová ryža, zeleninová obloha
Hmotnosť: 85-120-190-70 Alergény: L
4. Šošovicovo – brokolicový nákyp s mozzarellou (červená šošovica, stonkový zeler, špenát, paradajky, brokolica, cesnak), zeleninový šalát
Hmotnosť: 350-150 Alergény: V,M,Zeler

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Kuracia sekaná so smotanovou omáčkou (sójová smotana) Alergény: V,Sója

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Zubáč v chrumkavej kruste Alergény: R

Teplá zelenina:

Dusená bretónska zelenina

Pečená paprika so šampiňónmi a bielou cibuľou Alergény: Hu

Príloha:

Pečené zemiaky v šupke

Celozrnná knedľa Alergény: L,V

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Miešaný (cvikla, mrkva, zeler, pór) Alergény: Zeler

Sterilizovaná zelenina Alergény: Os

Minútky:

21. Morčacie „india,, (šampiňóny, červená paprika – kápie, brokolica, kokosové mlieko, zázvor, kurkuma), basmati ryža

Hmotnosť: 90-100-200 Alergény: Hu

22. Vyprášaný kurací rezeň, hranolky, aioli dip (majonéza s vajíčkom)

Hmotnosť: 170-190-50 Alergény: L,V,M

23. Kurací steak „amerika,, (zemiaková placka, volské oko), demi – glace omáčka, americké zemiaky

Hmotnosť: 90-50-40-50-200 Alergény: L,V

Minútky premium:

24. Živánska (bravčová panenka, zemiaky, slanina, klobása, mix „california,, paprika, cherry paradajky, cesnak)

Hmotnosť: 350 Alergény: L