

Polievky:

1. Hovädzia s pečeňovými haluškami

Množstvo: 0,33l Alergény: L,V,Zeler

2. Fazuľková s kôprom

Množstvo: 0,33l Alergény:

Teplé jedlá:

1. Bravčové karé na prírodno, zemiakové strapačky

Hmotnosť: 90-300 Alergény: L,V,Os

2. Kelový prívarok, pečená klobása, chlieb

Hmotnosť: 300-100-80 Alergény: L,V,Sezam,O

3. Vyprážaný morčací rezeň „černo-horský“, dusená ryža, zeleninová obloha

Hmotnosť: 170-190-70 Alergény: L,V,M

4. Furmánske halušky so smotanou, acidofilné mlieko

Hmotnosť: 350-1ks Alergény: L,V,M,Os

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Kuracie prsia marinované (dijonska horčica)

Alergény: Ho,Sója

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Heik s cícerovo – paradajkovou salsou

Alergény: R

Teplá zelenina:

„Wok,, pikantná zelenina

Alergény:

Grilované šampiňóny s bielou cibuľou

Alergény: Hu

Príloha:

Zemiakové placky

Alergény: L,V

Kus - kus

Alergény: L

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Z čínskej kapusty s kápiou

Alergény: Os

Uhorkový so smotanou

Alergény: M

Minútky:

21. Grilovaný kozí syr na listovom šaláte s jablkom, cviklou, orechami a domácim dresingom

Hmotnosť: 350 Alergény: M,V,O

22. Hovädzie ragú (koreňová zelenina, šampiňóny, slaninka), jasmínová ryža

Hmotnosť: 90-150-200 Alergény: Zeler,Hu,L

Minútky premium:

24. „Boston burger,, (burger žemľa, vyprážaný syr ementál, ľadový šalát, paradajka, tatárska omáčka), hranolky

Hmotnosť: 250-150 Alergény: L,M,V