

Polievky:

1. Hovädzí vývar so zeleninou a pečeňovými haluškami
Množstvo: 0,33l Alergény: L,V,Zeler
2. Šošovicovo - paradajkový krém
Množstvo: 0,33l Alergény:

Teplé jedlá:

1. Bravčové s fazuľou, dusená ryža, zeleninový šalát
Hmotnosť: 90-120-190-150 Alergény: L
2. Kuracie mäsové guľičky (mleté mäso) so syrom a omáčkou (pór, cibuľa, zeler, lúpané paradajky), makaróny
Hmotnosť: 130-200-200 Alergény: L,V,M
3. „Sedliacky,, tanier (bravčová krkovička, klobása), dusená kyslá kapusta, pečené zemiaky
Hmotnosť: 90-50-150-250 Alergény: L,Os
4. Parené buchty s kakaovou posýpkou a maslom
Hmotnosť: 350 Alergény: L,V,M

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Vykostené kuracie stehno v bbq marináde

Alergény:

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Losos pečený s kôprom

Alergény: R

Teplá zelenina:

Biela fazuľa dusená na paradajkách

Alergény:

Chrumkavá pečená brokolica s cesnakom a citrónom

Alergény:

Príloha:

Celozrnné cestoviny s tymianovým pestom

Alergény: L

Pečené zemiaky v šupke

Alergény:

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Coleslaw z bielej kapusty

Alergény: M,Os

Fazuľkový s jarnou cibuľkou

Alergény:

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os

Minútky:

21. Grilované bravčové rebrá marinované v domácej bbq – paradajkovej marináde, batátové pyré, dusený zeler

Hmotnosť: 200-50-150-50 Alergény: M,Zeler

22. Gnocchi s bryndzou a kôprom, chipsy z prosciutta

Hmotnosť: 350 Alergény: L,V,M