

Polievky:

1. Jemne pikantná zo strúhaného kalerábu a mrkvy s haluškami
Množstvo: 0,33l Alergény: L,V,M
2. Šampiňónová so zemiakmi
Množstvo: 0,33l Alergény: Hu

Teplé jedlá:

1. Segedínsky guláš z bravčového mäsa, knedľa
Hmotnosť: 90-200-190 Alergény: L,V,M,Os
2. Fazuľový guláš „horňácky“, chlieb
Hmotnosť: 400-80 Alergény: L,M,O,Sezam
3. Vyprážaný syr so šunkou, masťené zemiaky, tatárska omáčka
Hmotnosť: 170-260-50 Alergény: L,V,M,Os
4. Cuketové placky, dresing so syrom
Hmotnosť: 350-50 Alergény: L,V,M,Os

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Kurací steak s domácim lečom z čerstvej zeleniny
Alergény: Zeler

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Zapekaný karfiol s hummusom, cuketou a bataty zemiakmi
Alergény: V,Sója

Teplá zelenina:

Parený kaleráb

Alergény:

Pečená maslová tekvica

Alergény:

Príloha:

Dusené zemiaky s pažítkou

Alergény:

Basmati ryža

Alergény:

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Uhorkový s kôprom

Alergény:

Šošovicový s pórom a rukolou

Alergény:

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os

Minútky:

21. Bravčová krkovička na čiernom pive, dusená červená kapusta, opekané zemiaky
Hmotnosť: 90-50-100-200 Alergény: L,Os
22. Americký „sandwich“, (kuracie prsia, šunka, cheddar syr, volské oko, medová horčica, ľadový šalát, paradajky), miešaný šalát
Hmotnosť: 250-100 Alergény: L,V,M,Ho