

Polievky:

1. Frankfurtská s párkom
Množstvo: 0,33l Alergény: L
2. Cesnaková číra so zeleninou (zemiaky, mrkva, zeler, brokolica, pór)
Množstvo: 0,33l Alergény: Zeler

Teplé jedlá:

1. Bravčový perkelt, halušky
Hmotnosť: 90-200-250 Alergény: L, V, M
2. Kuracie rezance s lúpanými paradajkami, brokolicou a syrom, cestoviny penne
Hmotnosť: 90-200-200 Alergény: L, V, M
3. Vyprážaný morčací rezeň v strúhanke so syrom, ½ jasmínová ryža + ½ hranolky, zeleninová obloha
Hmotnosť: 170-190-70 Alergény: L, V, M
4. Dusený špenát, varené vajíčko 2 ks, varené zemiaky
Hmotnosť: 150-80-260 Alergény: L, V, M

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Bravčová panenka „sous vide“, s jablkami na bielom víne

Alergény:

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Sumček africký marinovaný v kurkume a mede

Alergény: R

Teplá zelenina:

Dusená červená šošovica s mladou cibuľkou

Alergény:

Pečená cvikla s malinovým octom

Alergény: Os

Príloha:

Hranolky zo zeleru

Alergény: Zeler

Bulgur

Alergény: L

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Cestovinový s kukuricou, hráškom a smotanou

Alergény: L, M

Z červenej kapusty s kukuricou

Alergény: Os

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os

Minútky:

21. Kurací steak s holandskou omáčkou, anglická zelenina na masle, pečené zemiaky v šupke
Hmotnosť: 90-100-50-200 Alergény: V, M

22. Kotlíkový guláš jemne chilli z bravčového mäsa so zemiakmi (čerstvá zelenina, paprika, paradajky, feferónky), chlieb
Hmotnosť: 350-80 Alergény: L, V, M, O, Sezam