

Polievky:

1. „Francúzska,, zeleninová s cestovinou
Množstvo: 0,33l Alergény: L,M,Zeler
2. Karfiolovo – zemiakový krém
Množstvo: 0,33l Alergény: Sója

Teplé jedlá:

1. Kuracie prsia s nivovou omáčkou, dusená ryža, zeleninový šalát
Hmotnosť: 90-120-190-150 Alergény: L,M
2. Zemiakový paprikáš s klobásou, chlieb
Hmotnosť: 350-80 Alergény: L,V,M,O,Sezam
3. „Černohorský,, bravčový rezeň, ½ opekané zemiaky + ½ dusená ryža, zeleninová obloha
Hmotnosť: 170-250-70 Alergény: L,V,M
4. Bryndzové pirohy so smotanou a cibulkou
Hmotnosť: 350 Alergény: L,V,M

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Bravčové karé, kapustový prívarok (paradajková biela kapusta)
Alergény: Os

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Pečený falafel, dresing
Alergény: M,Os

Teplá zelenina:

Pečená paprika so šampiňónmi
Alergény: Hu

Dusený kel
Alergény:

Príloha:

Pečené zemiaky s rascou
Alergény:

Quinoa
Alergény:

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový
Cviklový s chrenom
Alergény:

Paradajkový s pórom pikant
Alergény:

Sterilizovaná zelenina
Alergény: Os

Minútky:

21. Sviečková na smotane z hovädzieho mäsa, žemľová knedľa, brusnicový džem
Hmotnosť: 85-150-200-10 Alergény: L,V,M,Ho,Zeler
22. Talianske kuracie krémové rizoto so špenátom a parmezánom, rukola
Hmotnosť: 350 Alergény: M