

Polievky:

1. Držková so zemiakmi
Množstvo: 0,33l Alergény: L
2. Kalerábová s mrkvou, hráškom a zemiakmi
Množstvo: 0,33l Alergény:

Teplé jedlá:

1. Vyprážaná kuracia pečienka, šťuchané zemiaky, cvikla
Hmotnosť: 170-260-150 Alergény: L,V,M,Os
2. Morčacia roláda (cibuľa, salám, klobása, vajíčko), dusená ryža, zeleninový šalát
Hmotnosť: 135-120-190-150 Alergény: L,V,M
3. Kuracie soté so sezónnou zeleninou posypané syrom, hranolky, zeleninová obloha
Hmotnosť: 90-120-180-70 Alergény: L,V,M
4. Zemiakové strapačky s dusenou kyslou kapustou a opečenou slaninkou
Hmotnosť: 350 Alergény: L,V,Os

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Bravčová panenka s krémovou hribovou omáčkou
Alergény: Sója,Hu

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Grilovaný grécky halloumi syr
Alergény: M

Teplá zelenina:

„Jullienne,, zelenina (cuketa, mrkva)
Alergény:

Parená brokolica s karfiolom
Alergény:

Príloha:

Zemiakové placky

Alergény: L,V,M

Pečené zemiaky s paradajkami a cibuľou
Alergény:

Cerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Coleslaw z červenej kapusty

Alergény: Os,M

Grécky s olivami

Alergény:

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os

Minútky:

21. Pstruh vcelku pečený na masle, pyré z bataty zemiakov, pečená mrkva
Hmotnosť: 115-50-200-50 Alergény: R,M

22. „Indický dhal,, (paradajky, červená šošovica, chilli paprička, zázvor, korenie garam masala, kurkuma), jasmínová ryža s koriandrom
Hmotnosť: 200-200 Alergény: