

Polievky:

1. „Kulajda,, (zemiaky, hríby, kôpor, smotana)
Množstvo: 0,33l Alergény: L,M,Hu
2. Zázvorový vývar so zeleninou a ryžovými rezancami
Množstvo: 0,33l Alergény: Zeler

Teplé jedlá:

1. „Gordon blue,, bravčové plnené (šunka, syr) na prírodno, dusená ryža, zeleninový šalát
Hmotnosť: 135-120-190-150 Alergény: L,M
2. Kuracie stehno s kosťou pečené na kyslej kapuste, masť zemiaky
Hmotnosť: 158-120-260 Alergény: L,Os
3. Vyprážaný morčací marinovaný rezeň (smotana, horčica, chilli), ½ dusená ryža + ½ americké zemiaky, zeleninová obloha
Hmotnosť: 170-190-70 Alergény: L,V,M,Ho
4. Grilované tofu s cícerovou kašou a pečenou paprikou, pečené zemiaky
Hmotnosť: 150-100-250 Alergény: Sója

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Morčacie v sójovo - zázvorovej omáčke

Alergény: Sója

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Treska (filé) s krémovou citrónovou omáčkou

Alergény: R,Sója

Teplá zelenina:

Čínsky wok zelenina

Alergény:

Pečená červená a biela cibuľa s balsamicom

Alergény: Os

Príloha:

Zemiakové pyré

Alergény: Sója

Hranolky z cvikly

Alergény:

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Miešaný (čínska kapusta, paradajky, pór)

Alergény:

Vajcia na tvrdo so smotanou

Alergény: V,M

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os

Minútky:

21. Čevapčiči (hovädzie / bravčové mleté mäso) na grile, horčicovo – chrenová omáčka „chorvátska blitva,, (zemiaky, cibuľa, cesnak, špenát)

Hmotnosť: 130-50-250 Alergény: L,V,M,Ho

22. Kuracie prsia marinované (jogurtová marináda s kari), grilovaná zelenina (cuketa, baklažán, šampiňóny, biela cibuľa), basmati ryža

Hmotnosť: 90-100-200 Alergény: M,Hu