

Polievky:

1. Jarná zeleninová s haluškami
Množstvo: 0,33l Alergény: L,V,M,Zeler
2. Cícerová so sladkými zemiakmi
Množstvo: 0,33l Alergény: Sója

Teplé jedlá:

1. Kurací steak s omáčkou zo zeleného korenia, cestoviny
Hmotnosť: 90-120-200 Alergény: L,V,M
2. Francúzske zemiaky, cvikla
Hmotnosť: 350-150 Alergény: L,V,M
3. Bravčová panenka s cesnakovo – šunkovou omáčkou, ½ jasmínová ryža + ½ hranolky, zeleninový šalát
Hmotnosť: 90-120-190-150 Alergény: L,M
4. Wrap plnený zeleninou a bylinkovým syrom, dresing
Hmotnosť: 300-50 Alergény: L,V,M,Os

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Kuracie kúsky s kurkumou a kokosovým mliekom

Alergény:

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Cottage placky s cesnakom, dresing

Alergény: L,V,M,Os

Teplá zelenina:

Pečený baklažán

Alergény: Hu

Karfiol v cesnakovej marináde

Alergény:

Príloha:

Polenta

Alergény:

Pečené zemiaky

Alergény:

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Miešaný (sezónna zelenina)

Alergény:

Jogurtovo – uhorkový „tzatziki“,

Alergény: M

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os

Minútky:

21. Rizoto „pomodoro“, s grilovaným gréckym syrom „halloumi“, rukola
Hmotnosť: 250-100 Alergény: M
22. Bravčové „richellie“, obalené vo vajíčku s horčicovo – smotanovou omáčkou, opekané zemiaky
Hmotnosť: 135-50-200 Alergény: L,V,M