

**Polievky:**

1. Kapustová s klobásou  
Množstvo: 0,33l Alergény: Os,L
2. „Čínska pikantná,,  
Množstvo: 0,33l Alergény:

**Teplé jedlá:**

1. Vyprážený bravčový rezeň, dusená ryža, kompót  
Hmotnosť: 170-190-150 Alergény: L,V,M
2. Kurací „stroganoff,, hranolky  
Hmotnosť: 90-120-180 Alergény: L,Hu,Os
3. Morčací plátok s cibuľovou omáčkou a farebným korením, mastené zemiaky, zeleninová obloha  
Hmotnosť: 90-120-260-70 Alergény: L
4. Vyprážený karfiol, tlačené zemiaky s cibuľkou, tatárska omáčka  
Hmotnosť: 200-260-50 Alergény: L,V,M,Os

**Zdravá strava – samoobslužný pult:**

**Mäsité jedlo:**

Hovädzie v sladko - pikantnej omáčke s ananásom

Alergény:

**Ryba / Bezmäsité jedlo:**

Cvikľové guľky, dresing

Alergény: L,V,M,Os

**Teplá zelenina:**

„Stredomorská,, pečená zelenina (cuketa, mrkva, paprika, červená cibuľa, tymian, balsamico)

Alergény:

Parená kukurica

Alergény:

**Príloha:**

Hranolky z mrkvy s rozmarínom

Alergény:

Basmati ryža

Alergény:

**Čerstvá zelenina / šaláty:**

Listový

Z farebnej papriky

Alergény:

Cestovinový s kukuricou, hráškom a smotanou

Alergény: L,M,Os

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os

**Čerstvá zelenina / šaláty:**

Listový

Z bielej kapusty so strúhanými uhorkami a mrkvou

Alergény: Os

Miešaný (cvikla, mrkva, zeler, pór)

Alergény: Zeler

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os

**Minútky:**

21. Guličky z trhaného bravčového mäsa, demi glace omáčka, zemiakové pyré s cviklou

Hmotnosť: 125-50-200 Alergény: L,V,M

22. Vyprážené kuracie krídlička, opekané zemiaky, pečené cherry paradajky, dresing

Hmotnosť: 250-200-30-50 Alergény: L,V,M,Os