

Polievky:

1. Jemne pikantná zo strúhaného kalerábu a mrkvy s haluškami
Množstvo: 0,33l Alergény: L,V,M
2. Šampiňónová so zemiakmi
Množstvo: 0,33l Alergény: Hu

Teplé jedlá:

1. Bravčové stehno „hamburgské“, cestoviny penne
Hmotnosť: 90-150-200 Alergény: L,V,M
2. Kuracie „kung pao“, dusená ryža, zeleninový šalát
Hmotnosť: 90-120-190-150 Alergény: L,V,Sója,O
3. Vyprážaný oštiepok, masťené zemiaky, tatárska omáčka
Hmotnosť: 170-260-50 Alergény: L,V,M,Os
4. Haruľa s kyslou kapustou
Hmotnosť: 350 Alergény: L,V,M,Os

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Morčacie marinované (dijonska horčica)

Alergény: Ho

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Heik s cícerovo – paradajkovou salsou

Alergény: R

Teplá zelenina:

Dusený stopkový zeler s cibuľou

Alergény: Zeler

Zeleninové kari (cuketa, mrkva, zázvor, cesnak)

Alergény:

Príloha:

Zemiakové pyré s hráškom

Alergény: Sója

Kus - kus

Alergény: L

Cerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Miešaný

Alergény:

Vajcia na tvrdo posypané rukolou

Alergény: V

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os