

Polievky:

1. Šošovicová polievka s koreňovou zeleninou
Množstvo: 0,33l Alergény: L,Zeler
2. Zemiakovo – pórková s kukuricou
Množstvo: 0,33l Alergény:

Teplé jedlá:

1. Kurací steak v syrovej (niva) omáčke, cestoviny fusilli
Hmotnosť: 90-120-200 Alergény: L
2. Vyprážaný bravčový rezeň, dusené zemiaky s vňaťkou, zeleninový šalát
Hmotnosť: 170-260-150 Alergény: L,V,M
3. Morčacina soté (cícer, cuketa, lúpané paradajky), ½ dusená ryža s koriandrom + ½ hranolky, zeleninová obloha
Hmotnosť: 90-120-190-70 Alergény: L
4. Hlavy na paprike, halušky
Hmotnosť: 200-250 Alergény: L,V,M,Hu

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Bravčová panenka na šťave s provensálskymi bylinkami

Alergény:

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Baklažánové mini pizze (paradajkový základ, olivy, kukurica, cuketa, syr)

Alergény: M

Teplá zelenina:

Pečená trojfarebná „california,, paprika

Alergény:

Parené dlhé zelené lúsky

Alergény:

Príloha:

Opekané zemiaky

Alergény:

Kus – kus s fazuľou

Alergény: L

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Z bielej kapusty s mrkvou

Alergény: Os

Paradajkový s červenou cibuľou

Alergény:

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os

Minútky:

21. „Ceasar,, šalát s kuracími rezancami a ceasar dresingom (rímsky šalát, cherry paradajky, pečená slaninka, parmezán, krutóny)

Hmotnosť: 350 Alergény: L,M,Os

22. Vyprážaný „viedenský,, bravčový rezeň, dusená ryža, tatárska omáčka

Hmotnosť: 180-200-50 Alergény: L,V,M,Os