

Polievky:

1. Drobková so zeleninou a cestovinou
Množstvo: 0,33l Alergény: L,V,Zeler
2. Z červenej fazule so zeleninou
Množstvo: 0,33l Alergény: Zeler

Teplé jedlá:

1. Vyprážaný kurací rezeň plnený syrom (niva, mozzarella), zemiakové pyré, zeleninový šalát
Hmotnosť: 170-250-150 Alergény: L,V,M
2. Prírodný bravčový rezeň, zemiakové strapačky
Hmotnosť: 90-300 Alergény: L,V,M,Os
3. Morčací plátok s krémom z lesných hřibov, ½ zemiakové placky + ½ dusená ryža, zeleninová obloha
Hmotnosť: 85-120-190-70 Alergény: L,M,Hu
4. „Lasagne con ricotta en spinachi,, (špenát, ricotta, paradajková omáčka, parmezán)
Hmotnosť: 350 Alergény: L,V,M

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Kuracie soté s brokolicou

Alergény:

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Vegan plnená plnená paprika s údeným tofu, paradajková omáčka

Alergény: Sója

Teplá zelenina:

Pečený zeler s hruškami

Alergény: Zeler

Dusené paradajky

Alergény:

Príloha:

Opekané zemiaky s bylinkami

Alergény:

Hranolky z cukety

Alergény:

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Coleslaw z červenej repy

Alergény: Os,M

Maďarský uhorkový šalát s červenou paprikou a pažitkou

Alergény:

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os