

Polievky:

1. „Francúzska,, zeleninová s cestovinou
Množstvo: 0,33l Alergény: L,M,Zeler
2. Karfiolovo – zemiakový krém
Množstvo: 0,33l Alergény: Sója

Teplé jedlá:

1. Vyprážané bravčové karé, zemiakové pyré, zeleninový šalát
Hmotnosť: 170-250-150 Alergény: L,V,M
2. Kurací steak v sezame, zeleninové rizoto so syrom
Hmotnosť: 90-100-200 Alergény: L,M,Sezam
3. Morčací plátok s omáčkou (korenie 5 vôní), ½ jasmínová ryža + ½ hranolky, zeleninová obloha
Hmotnosť: 90-120-190-70 Alergény: L,V
4. Tekvicový prívarok s volským okom, varené zemiaky
Hmotnosť: 200-80-260 Alergény: L,V,M,Os

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Vykostené kuracie stehno v marináde (citrón, olivový olej, bylinky)

Alergény:

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Špenátové palacinky plnené tvarohom

Alergény: L,V,M

Teplá zelenina:

Pečená paprika

Alergény:

Kukurica s bylinkovým maslom

Alergény: M

Príloha:

Pšeno

Alergény: L

Opekané zemiaky s rozmarínom

Alergény:

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Coleslaw z bielej kapusty

Alergény: M,Os

Fazuľkový s jarnou cibuľkou

Alergény:

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os

Minútky:

21. Držkový perkelt, halušky
Hmotnosť: 200-200 Alergény: L,V,M
22. Morčacie zapekané s údeným syrom podávané s paradajkovou omáčkou, dusené zemiaky s cibuľou
Hmotnosť: 125-100-200 Alergény: L,M

Minútky premium:

24. Tortilla „pulled pork,, (bravčové trhané mäso, cheddar syr, bbq omáčka, majonéza), colleslaw z červenej kapusty
Hmotnosť: 250-150 Alergény: L,V,M,Os