

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. Vyprážaný kurací rezeň, dusená ryža, kompót
Hmotnosť: 170-190-150 Alergény: L,V,M
2. Bravčové karé „šumavské,, slovenská ryža
Hmotnosť: 90-200-190 Alergény: L,V,M,Ho,Os,Hu,Zeler
3. Hovädzí perkelt, tvarohové rezance
Hmotnosť: 85-120-300 Alergény: L,V,M
4. Špenátové palacinky plnené tvarohovo – syrovou plnkou, dresing
Hmotnosť: 350-50 Alergény: L,V,M,Os

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Vykostené kuracie stehno pečené s rascou

Alergény:

Ryba / Bezmäsité jedlo:

„Coconut lime tofu,, (tofu, kokosové mlieko, cuketa, sójová omáčka, kari, cesnak, zázvor)

Alergény: Sója,Sezam

Teplá zelenina:

Wok zelenina

Alergény:

Dusená červená kapusta

Alergény: Os

Príloha:

Tlačené zemiaky s mladou cibuľkou

Alergény:

Basmati ryža

Alergény:

Cerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Paradajkový s pórom pikant

Alergény:

Cestovinový s kukuricou a smotanou

Alergény: L,M

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os