

Polievky:

1. „Kulajda,, (zemiaky, hríby, kôpor, smotana)
Množstvo: 0,33l Alergény: L,M,Hu
2. Zázvorový vývar so zeleninou a ryžovými rezancami
Množstvo: 0,33l Alergény: Zeler

Teplé jedlá:

1. „Švédske,, mäsové guľky (4 ks) s horčicovou omáčkou, dusené zemiaky s maslom
Hmotnosť: 135-120-260 Alergény: L,V,M,Ho
2. Kurací steak, anglická zelenina, dusená ryža
Hmotnosť: 90-120-190 Alergény: L,M
3. Vyprážané morčacie prsia v cesnakovej strúhanke s parmezánom, americké zemiaky, tatárska omáčka
Hmotnosť: 170-180-50 Alergény: L,V,M,Os
4. Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom
Hmotnosť: 230-280 Alergény: L,V,M

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Kurací plátok zapekaný so špenátom a mozzarellou
Alergény: M

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Sumček africký na masle s vňaťkou
Alergény: R,M

Teplá zelenina:

Pečený zeler s petržlenom
Alergény: Zeler
Bretónska zelenina
Alergény:

Príloha:

Pečené zemiaky s cesnakom
Alergény:
Kus - kus
Alergény: L

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový
Miešaný (čínska kapusta, paradajky, pór)
Alergény:
Vajcia na tvrdo so smotanou
Alergény: V,M
Sterilizovaná zelenina
Alergény: Os