

Polievky:

1. Šošovicová „grécka,,
Množstvo: 0,33l Alergény: L,Os
2. Tekvicový krém s krutónmi
Množstvo: 0,33l Alergény: L,V,M,Sezam,O,Sója

Teplé jedlá:

1. Pečené kuracie stehno s kosťou, dusená ryža, kompót
Hmotnosť: 158-100-190-150 Alergény: L
2. Vyprážaný bravčový rezeň v chrumkavej kruste, masené zemiaky, tatárska omáčka
Hmotnosť: 170-260-50 Alergény: L,V,M,Os
3. Morčací rezeň „cigánsky,, opekané zemiaky, čalamáda
Hmotnosť: 90-120-250-150 Alergény: L,Ho,Os
4. Hlivový perkelt, halušky
Hmotnosť: 200-250 Alergény: L,M,Hu

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Kurací „gyros,,
Alergény:

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Grilovaný „grécky,, halloumi syr
Alergény: M

Teplá zelenina:

Grilované paradajky
Alergény:
Pečená cvikla
Alergény:

Príloha:

Pečené zemiaky v šupke s bylinkami
Alergény:
Hranolky z cukety
Alergény:

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový
Paradajkový s bielou cibuľou
Alergény:
Sterilizovaná zelenina
Alergény: Os

Minútky:

21. Wrap plnený s tuniakom (mix zelených šalátových listov, kukurica, sicílsky dip), colleslaw šalát
Hmotnosť: 250-100 Alergény: R,L,V,M,Os
21. Kuracie prsia pečené v bylinkovej kruste s citrónovo - maslovou omáčkou, pečené zemiaky s cuketou a cviklou
Hmotnosť: 90-100-200 Alergény: M,L

Minútky premium:

24. Vyprázané „trio,, (údený syr, eidam, mozzarella), baby zemiaky s maslom, paprikový bbq dip
Hmotnosť: 180-200-50 Alergény: L,V,M