

Polievky:

1. „Horácka,, (zemiaky, hríby, zelenina)
Množstvo: 0,33l Alergény: L,Hu,Zeler
2. Zeleninová s karelabom a bylinkami
Množstvo: 0,33l Alergény: Zeler

Teplé jedlá:

1. Kuracie vykostené stehno pikantné, cestoviny, zeleninový šalát
Hmotnosť: 90-200-200-150 Alergény: L,V
2. Francúzske zemiaky, kyslé uhorky
Hmotnosť: 350-100 Alergény: M,V,Os
3. Černohorský bravčový rezeň posypaný syrom, americké zemiaky, tatárska omáčka
Hmotnosť: 170-250-50 Alergény: L,V,M,Os
4. Široké rezance s tofu, a zeleninou (cibuľa, mrkva, kapusta, chilli), zeleninová obloha
Hmotnosť: 350-70 Alergény: L,Sója

Zdravá strava – samoobslužný pult:

Mäsité jedlo:

Morčacie so zelenými fazuľkami

Alergény:

Ryba / Bezmäsité jedlo:

Pstruh na bielom víne s citrónom a bylinkami

Alergény: R

Teplá zelenina:

Pečená tekvica hokaido

Alergény:

Dusené šampiňóny s bielou cibuľou

Alergény: Hu

Príloha:

Pečené bataty

Alergény:

Pšeno

Alergény: L

Čerstvá zelenina / šaláty:

Listový

Mrkvový s hroznom

Alergény:

Sterilizovaná zelenina

Alergény: Os

Minútky:

21. Držkový perkelt, halušky
Hmotnosť: 200-200 Alergény: L,V,M
22. Bravčové karé na spôsob „španielskeho vtáčika,, jazmínová ryža
Hmotnosť: 140-100-190 Alergény: L,V,Os

Minútky premium:

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