

5		Chladená strava		Gramáž (g/ml)	Energetické hodnoty (kJ/kcal)
týždeň		Pôvod mäsa je uvádzaný na etikete			
Vyhradujeme si právo na akúkoľvek zmenu v jedálnom lístku a to z prevádzkových a organizačných dôvodov					
Pondelok	Polievka 1:	Sedliacka polievka		0,33	899/214
31.1.2022	Alergény:	múka pšeničná, vajce, mlieko			
Dátum spotreby: 2.2.2022	Základ 1:	Bratislavské bravčové stehno, Cestovina		74/200/200	3872/921
	Zloženie:	bravčové stehno, hrášok, mlieko, mrkva, pretlak, kyslé uhorky			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	Základ 2:	Srbské kuracie rezančeky, Ryža		74/150/190	3024/720
	Zloženie:	kuracie prsia, pretlak, lečo, slanina, múka			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 3:	Zapekané cestoviny s tofu a olivami		400	3459/823
Zloženie:	cestoviny, tofu, brokolica, olivy				
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia				
Utorok	Polievka 1:	Hubová s mrvenicou		0,33	525/131
1.2.2022	Alergény:	pšeničná múka, vajcia			
Dátum spotreby: 3.2.2022	Základ 1:	Kurací plátok na horčicovej omáčke, Slovenská ryža		74/150/190	3258/775
	Zloženie:	kuracie prsia, horčica, maslo, olej, cibuľa			
	Alergény:	pšeničná múka, horčica, mlieko			
	Základ 2:	Bravčový plátok na mrkve a póre, Zemiaková kaša		74/150/300	3498/832
	Zloženie:	bravčové stehno, mrkva, pór, cibuľa			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	Základ 3:	Granatiersky pochod, kyslá uhorka		400/100	2365/563
Zloženie:	zemiaky, cestovina, mletá paprika				
Alergény:	múka pšeničná				
Streda	Polievka 1:	Kelová so zemiakmi		0,33	738/175
2.2.2022	Alergény:	múka pšeničná			
Dátum spotreby: 4.2.2022	Základ 1:	Bravčové mäso, chrenová omáčka, Knedle		74/200/160	4523/1076
	Zloženie:	bravčové stehno, chren, mlieko, múka,			
	Alergény:	pšeničná múka, vajcia, mlieko			
	Základ 2:	Vyprážený karbonátok, Paradajková kapusta		120/380	3592/855
	Zloženie:	mleté mäso, hlávková kapusta, par.pretlak			
	Alergény:	múka pšeničná, vajcia			
	Základ 3:	Zeleninové krupoto s drvenými paradajkami		400	2554/608
Zloženie:	krúpy, francúzska zelenina, drvené paradajky, hrášok, syr tehla				
Alergény:	múka, mlieko				
Štvrtok	Polievka 1:	Hovädzí vývar s cestovinou		0,33	789/187
3.2.2022	Alergény:	zeler, pšeničná múka, vajcia			
Dátum spotreby: 5.2.2022	Základ 1:	Bravčový plátok na belehradských zemiakoch		74/350	3974/946
	Zloženie:	bravčové stehno, zemiaky, lečo, feferóny, paprika mletá, paprika zelená			
	Alergény:	múka pšeničná			
	Základ 2:	Kuracie na letný spôsob, Slovenská ryža		95/150/190	3155/751
	Zloženie:	kuracie prsia, zelenina, cibuľa, olej			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 3:	Žemľovka jablkovo tvarohová		450	5456/1299
Zloženie:	rožky, jablká, vaj.melanž, mlieko, tvaroh				
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia				
Piatok	Polievka 1:	Milánska		0,33	755/179
4.2.2022	Alergény:	pšeničná múka, vajcia, zeler			
Dátum spotreby: 6.2.2022	Základ 1:	Kyjevské kuracie stehno, Noky		154/200/200	3615/753
	Zloženie:	kuracie stehno, šampiňóny, mlieko, paradajkový pretlak, kyslé uhorky			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia			
	Základ 2:	Pražské zapekané zemiaky s údeninou		400/100	3340/795
	Zloženie:	zemiaky, údenina, vajcia, mlieko			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia			
	Základ 3:	Vyprážené šampiňóny, Varené zemiaky		200/300	3655/870
Zloženie:	šampiňóna, mlieko, strúhanka, melanž, olej				
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia				
Sobota	Polievka 1:	Zemiaková na kyslo		0,33	651/155
5.2.2022	Alergény:	múka pšeničná, mlieko			
Nedeľa	Základ 1:	Zámocký prírodný bravčový plátok, Tarhoňa		74/150/190	3350/797
6.2.2022	Zloženie:	bravčové karé, lečo, šampiňóny, pór, paprika mletá			
Alergény:	pšeničná múka				
Dátum spotreby: 7.2.2022	Základ 2:	Lesnícke kuracie prsia, Cestovina		74/200/200	4235/1008
	Zloženie:	kuracie prsia, soľ, koreň.zelenina, brusnice, múka, smotana			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko			



U hmotných pokrmov je váha uvádzaná v gramoch, u tekutých ako sú polievky a omáčky je uvádzaná v mililitroch