

9		Chladená strava		Gramáž (g/ml)	Energetické hodnoty (kJ/kcal)
týždeň		Pôvod mäsa je uvádzaný na etikete			
Vyhradzujeme si právo na akúkoľvek zmenu v jedálnom lístku a to z prevádzkových a organizačných dôvodov					
Pondelok 28.2.2022	Polievka 1:	Údená so zeleninou a cestovinou		0,33	899/214
	Alergény:	zeler, pšeničná múka			
Dátum spotreby: 2.3.2022	Základ 1:	Znojenské bravčové stehno, Cestovina		74/150/200	3854/917
	Zloženie:	bravčové stehno, kyslé uhorky, cesnak			
	Alergény:	múka pšeničná			
	Základ 2:	Kuracie prsia na masle, Ryža		74/150/190	2630/626
	Zloženie:	kuracie prsia, maslo, olej			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	Základ 3:	Zemiakový nákyp s brokolicou		450	3340/795
	Zloženie:	zemiaky, brokolica, cibuľa, olej			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
Utorok 1.3.2022	Polievka 1:	Polievka talianská		0,33	855/203
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko			
Dátum spotreby: 3.3.2022	Základ 1:	Kuracie prsia Hornád, Ryža		74/200/190	2980/709
	Zloženie:	kuracie prsia, múka, hrášok, šampiň., cibuľa, smotana, kečup			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko			
	Základ 2:	Pečené špekáčky, Fazuľkový prívarok so zemiakmi		100/380	4652/11076
	Zloženie:	špekáčky, pretlak, cesnak, zelená fazuľka, mlieko, cukor, ocot			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko,			
	Základ 3:	Buchty na pare s kakaovou posýpkou a cukrom		350/40/40	6440/1533
	Zloženie:	múka, mlieko, vajcia, droždie, kakao, maslo, slivkový lekvár			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia			
Streda 2.3.2022	Polievka 1:	Kelová so zemiakmi		0,33	1008/240
	Alergény:	múka pšeničná			
Dátum spotreby: 4.3.2022	Základ 1:	Bravčové na spôsob sviečkovej, Knedle		120/200/190	4758/1132
	Zloženie:	bravčové stehno, zelenina pod svieč., smotana, cukor, citrón			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia, zeler, horčica			
	Základ 2:	Hydinové soté na spišský spôsob, Slovenská ryža		74/150/190	1984/472
	Zloženie:	kurací stehenný plátok, párky, parad. pretlak,			
	Alergény:	múka pšeničná			
	Základ 3:	Vyprážené sójové plátky, Varené zemiaky		250/300	2155/513
	Zloženie:	sójové plátky, strúhanka, melanž, mlieko, múka			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia, sója			
Štvrtok 3.3.2022	Polievka 1:	Zeleninová jarná		0,33	755/179
	Alergény:	múka pšeničná, zeler			
Dátum spotreby: 5.3.2022	Základ 1:	Kuracie na brazílsky spôsob, Hrášková ryža		74/150/190	3295/784
	Zloženie:	kuracie prsia, ananás, slanina, slivky, kečup, feferony			
	Alergény:	múka pšeničná			
	Základ 2:	Bravčové viedenské s kôprom, Noky		74/200/220	3872/921
	Zloženie:	bravčové stehno, kôpor, smotana, paradajk. pretlak			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	Základ 3:	Šúľance s makom a cukrom		400/50	4561
	Zloženie:	múka, vaj. melanž, mlieko,			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
Piatok 4.3.2022	Polievka 1:	Mrkvová s liatym cestom		0,33	791/188
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia			
Dátum spotreby: 6.3.2022	Základ 1:	Zámocký bravčový plátok, Tarhoňa		74/150/190	3672/874
	Zloženie:	bravčové stehno, lečo, slanina, cesnak			
	Alergény:	múka pšeničná			
	Základ 2:	Kuracie na čínsky spôsob, Kari ryža		74/200/190	3277/780
	Zloženie:	kuracie prsia, hlávková kapusta, kápiia, kukurica, pór, kari			
	Alergény:	múka pšeničná			
	Základ 3:	Veggie rondo špenát so syrom, syrovo hubové cestoviny		90/350	2155/513
	Zloženie:	vyprážené karbonátky, špenát, syr, huby, smotana			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko			
Sobota 5.3.2022	Polievka 1:	Šosovicová kyslá		0,33	912/217
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko			
Nedeľa 6.3.2022	Základ 1:	Kurací prsia na olivách, Slovenská ryža		74/150/190	3774/898
	Zloženie:	kuracie prsia, olivy, paprika mletá, cesnak			
	Alergény:	múka pšeničná			
Dátum spotreby: 7.3.2022	Základ 2:	Bravčové soté s chilli a ananásom, Ryža		74/150/190	3855/917
	Zloženie:	bravčové plecko, chilli, ananás, pradjakový pretlak			
	Alergény:	múka pšeničná			

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

