

21		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:	Paradajková s cestovinou		0,33	525/131
23.5.2022	Alergény:	pšeničná múka, vajcia			
Dátum spotreby: 25.5.2022	Základ 1:	Valašský bravčový plátok, Cestovina		74/200/200	3825/910
	Zloženie:	brvčové stehno, šampiňóny, kôpor, smotana			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	Základ 2:	Kuracie rezančeky na čínsky spôsob, Ryža		130/150/190	3607/858
	Zloženie:	kurací stehenný plát, hlávková kapusta, mrkva, kari korenie, sójová omáčka, pór			
	Alergény:	múka pšeničná, sója			
	Základ 3:	Fliacky s hlávkovou kapustou		400	2186/520
Zloženie:	fliacky, hlávková kapusta, cibuľa, olej				
Alergény:	pšeničná múka, vajcia				
Utorok	Polievka 1:	Slepačia s cestovinou a zeleninou		0,33	899/214
24.5.2022	Alergény:	múka pšeničná			
Dátum spotreby: 26.5.2022	Základ 1:	Makovický morčací plátok, Tarhoňa		74/150/190	3082/733
	Zloženie:	morčacie prsia, hrozienka, šampiňóny, hladká múka, paprika mletá			
	Alergény:	múka pšeničná			
	Základ 2:	Bravčová pečeň na slanine, Zemiaková kaša		85/150/300	
	Zloženie:	bravčová pečeň, cibuľa, slanina			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	Základ 3:	Zeleninové rizoto so syrom		500	2365/563
Zloženie:	ryža, zelenina, syr				
Alergény:	mlieko				
Streda	Polievka 1:	Hubová s mrvenicou		0,33	525/131
25.5.2022	Alergény:	pšeničná múka, vajcia			
Dátum spotreby: 27.5.2022	Základ 1:	Domáca sekaná, paradajková omáčka, Knedle		120/200/190	5212/1240
	Zloženie:	mleté mäso, melanz, strúhanka, pretlak, cukor			
	Alergény:	pšeničná múka, vajcia, mlieko			
	Základ 2:	Pečená klobása, Zemiaky na kyslo		100/380	5451
	Zloženie:	klobása, cibuľa, klobása, zemiaky,			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	Základ 3:	Zeleninová rolka v kapustnom liste, Varené zemiaky		150/100/300	4993/1188
Zloženie:	biela kapusta, ryža, zelenina, pretlak paradajkový,				
Alergény:	pšeničná múka, vajcia				
Štvrtok	Polievka 1:	Pórková mliečna so zemiakmi		0,33 l	855/203
26.5.2022	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
Dátum spotreby: 27.5.2022	Základ 1:	Maďarský bravčový plátok, Cestovina		74/200/200	4652/1107
	Zloženie:	brvčové stehno, lečo, pretlak, feferóny, cesnak			
	Alergény:	pšeničná múka, vajcia,			
	Základ 2:	Morčacie soté na francúzskej zelenine, Slovenská ryža		74/150/190	2895/689
	Zloženie:	morčací stehenný plát, mrazená zelenina, mrkva, zeler,			
	Alergény:	múka pšeničná, zeler			
	Základ 3:	Ovocné guľky s cukrom a strúhankou		400	3570/850
Zloženie:	ovocné knedlíčky, maslo, strúhanka, cukor				
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia				
Piatok	Polievka 1:	Zemiaková s paprikou		0,33 l	752/179
27.5.2022	Alergény:	múka pšeničná, zeler			
Dátum spotreby: 29.5.2022	Základ 1:	Kurací plátok na horčicovej omáčke, Ryža		74/150/190	3258/775
	Zloženie:	kuracie prsia, horčica, maslo, olej, cibuľa			
	Alergény:	pšeničná múka, horčica, mlieko			
	Základ 2:	Bravčové mäso dusené v keli, Varené zemiaky		74/200/300	2630/626
	Zloženie:	bravčové plece, kel, cesnak, zemiaky			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 3:	Karfiol ako mozoček, Varené zemiaky		250/300	3848/916
Zloženie:	karfiol, vajcia, syr				
Alergény:	vajcia, mlieko				
Sobota	Polievka 1:	Krupicová s vajcom		0,33 l	618/147
28.5.2022	Alergény:	pšeničná múka, vajcia			
Nedeľa	Základ 1:	Balkánsky kurací plátok, Ryža		74/150/190	3974/946
29.5.2022	Zloženie:	kuracie prsia, cuketa, olivy, paradajky, paprika, feta syr, cukor, cesnak			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko				
Dátum spotreby: 30.5.2022	Základ 2:	Slovenské bravčové rizoto (zo slovenskej ryže)		500	3829/911
	Zloženie:	bravčové plecko, slovenská ryža, lečo			
	Alergény:	múka pšeničná, zeler			

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