

39		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
26.9.2022	Alergény:	pšeničná múka, vajcia			
Dátum spotreby: 28.9.2022	Základ 1:	Prírodný poľský rezeň, Tarhoňa		74/200/190	3607/858
	Zloženie:	bravčové kare, strúhanka, cesnak,			
	Alergény:	múka pšeničná			
	Základ 2:	Špagety s hydinovým ragu(kuracie mäso,hydinová pečeň)		150/300	2631/626
	Zloženie:	špagety, kuracie prsia, hydinová pečeň, kečup, cesnak			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 3:	Vyprážený karfiol, Varené zemiaky		200/300	4850/1154
Zloženie:	karfiol, strúhanka, olej				
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia				
Utorok	Polievka 1:	Slepačia s cestovinou a zeleninou		0,33	899/214
27.9.2022	Alergény:	múka pšeničná			
Dátum spotreby: 29.9.2022	Základ 1:	Kuracie stehno na paprike, Cestovina		158/200/200	4998/1190
	Zloženie:	Kuracie stehno, paprika, smotana, maslo			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	Základ 2:	Bravčový perkelť, Kelový moravský prívarok so zemiakmi		74/380	5494/1308
	Zloženie:	bravčové plecko, mletá paprika, kel, zemiaky, cesnak			
	Alergény:	múka pšeničná			
	Základ 3:	Čiernohorské tofu v zemiakovom cestíčku, Varené zemiaky		120/300	4327/1030
Zloženie:	tofu, zemiaky, majoránka				
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia,sója				
Streda	Polievka 1:	Hrachová s mletou údeninou		0,33	651/155
28.9.2022	Alergény:	múka pšeničná			
Dátum spotreby: 30.9.2022	Základ 1:	Nitriansky bravčový plátok, Knedle		74/200/190	4926/1172
	Zloženie:	bravčové stehno, slanina, kysl.uhoroky, saláma, chren, smotana, pretlak			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia, zeler			
	Základ 2:	Kuracie soté sofijské, Ryža		74/150/190	3082/733
	Zloženie:	kurací stehenný plát,paradajky, paprika			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 3:	Sójový guláš s fazuľou		400	1862/443
Zloženie:	sójové , fauľa, lečo, cesnak zemiaky				
Alergény:	pšeničná múka, sója				
Štvrtok	Polievka 1:	Francúzska zeleninová		0,33	639/152
29.9.2022	Alergény:	múka pšeničná			
	Základ 1:	Kurací plátok Csakyho, Slovenská ryža		63/200/190	3680/876
	Zloženie:	kuracie prsia, paprika zelená, chilli, parad.pretlak			
	Alergény:	múka pšeničná			
	Základ 2:	Koložvárska kapusta		500	4620/1100
	Zloženie:	kyslá kapusta, mleté mäso, ryža, klobása, smotana			
	Alergény:	pšeničná múka,mlieko,vajcia			
	Základ 3:	Buchty na pare s kakaovou posýpkou a cukrom		350/40/40	6440/1533
Zloženie:	múka, mlieko, vajcia, droždíe, kakao, maslo, slivkový lekvár				
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia				
Piatok	Polievka 1:	Kapustová kyslá s cviklou a zemiakmi		0,33	752/179
30.9.2022	Alergény:	múka pšeničná, mlieko			
Dátum spotreby: 2.10.2022	Základ 1:	Zámocký bravčový plátok, Mastené zemiaky		74/150/300	3672/874
	Zloženie:	bravové stehno, lečo, slanina, cesnak			
	Alergény:	múka pšeničná			
	Základ 2:	Morčacie ragú s olivami , Ryža		74/150/190	3200/761
	Zloženie:	morčacie prsia, olivy, paradajkový pretlak, bazalka			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 3:	Brokolicové rizoto s tofu a žltou mrkvou		400	2186/520
Zloženie:	ryža, brokolica, tofu, sójová omáčka, mrkva žltá				
Alergény:	sója				
Sobota	Polievka 1:	Zemiaková s paprikou		0,33 l	752/179
1.10.2022	Alergény:	múka pšeničná, zeler			
Nedeľa	Základ 1:	Kurací plátok s milánskou omáčkou, Noky		74/200/220	2449/583
2.10.2022	Zloženie:	kuracie prsia, par.pretlak, kečup, bazalka, oregano, cesnak			
Alergény:	múka pšeničná, vajcia, mlieko				
Dátum spotreby: 3.10.2022	Základ 2:	Gyoza plnená mäsom a zeleninou , sýrová omáčka		250/200	3200/761
	Zloženie:	gyoza, maslo, mlieko, syr tavený			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			



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