

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:	Polievka horácka	0,33 l	708/168
22.5.2023	Alergény:	múka pšeničná zeler		
Dátum spotreby: 24.5.2023	Základ 1:	Bravčový plátok na belehradských zemiakoch	74/350	3974/946
	Zloženie:	bravčové karé, zemiaky, lečo, feferóny, paprika mletá, paprika zelená		
	Alergény:	múka pšeničná		
	Základ 2:	Morčací stroganov, Ryža	74/150/190	3200/761
	Zloženie:	morčacie prsia, kečup, horčica, smotana, kyslé uhorky		
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, horčica		
	Základ 3:	Fliačky s hlávkovou kapustou	400	2186/520
Zloženie:	fliacky, hlávková kapusta, cibuľa, olej			
Alergény:	pšeničná múka, vajcia			
Utorok	Polievka 1:	Hovädzí vývar s cestovinou	0,33	789/187
23.5.2023	Alergény:	zeler, pšeničná múka, vajcia		
Dátum spotreby: 25.5.2023	Základ 1:	Sečuánske kuracie plátky, Ryža	74/200/190	4671/1112
	Zloženie:	kuracie prsia, chilli, zázvor, pór, zeler, solamyl		
	Alergény:	zeler		
	Základ 2:	Bravčový moravský guláš, Varené zemiaky	74/200/300	4066/968
	Zloženie:	bravčové plecko, hlávková kapusta, par.pretlak, cesnak, zemiaky, feferóny		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Sójový guláš s fazuľou	400	1862/443
Zloženie:	sójové , fauľa, lečo, cesnak zemiaky			
Alergény:	pšeničná múka, sója			
Streda	Polievka 1:	Hrachová s mletou údeninou	0,33	651/155
24.5.2023	Alergény:	múka pšeničná		
Dátum spotreby: 26.5.2023	Základ 1:	Nitriansky bravčový plátok, Knedle	74/200/190	4926/1172
	Zloženie:	bravčové stehno, slanina, kysl.uhorky, saláma, chren, smotana, pretlak		
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia, zeler		
	Základ 2:	Domáca sekaná, Paradajková kapusta	120/380	3592/855
	Zloženie:	mleté mäso, hlávková kapusta, par.pretlak		
	Alergény:	múka pšeničná, vajcia		
	Základ 3:	Pečené buchty s lekvárom	450	5499/1309
Zloženie:	múka, mlieko, vajce, cukor, lekvár			
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia			
Štvrtok	Polievka 1:	Francúzska zeleninová	0,33	639/152
25.5.2023	Alergény:	múka pšeničná		
Dátum spotreby: 27.5.2023	Základ 1:	Kuracie prsia po baskitsky, Ryža	74/150/190	3856/918
	Zloženie:	kuracie prsia, pretlak, kečup, cesnak, olivy, oregáno		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Pražské zapekané zemiaky s údeninou	400/100	3340/795
	Zloženie:	zemiaky, údenina, vajcia, mlieko		
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia		
	Základ 3:	Brokolicové rizoto s tofu a žltou mrkvou	400	2186/520
Zloženie:	ryža, brokolica, tofu, sójová omáčka, mrkva žltá			
Alergény:	sója			
Piatok	Polievka 1:	Zemiaková s paprikou	0,33 l	752/179
26.5.2023	Alergény:	múka pšeničná, zeler		
Dátum spotreby: 28.5.2023	Základ 1:	Kuracie stehno v pikantnej zeleninovej omáčke, Tarhoňa	158/150/190	3488/830
	Zloženie:	kuracie stehno, močovská zelenina, chilli, kečup, horčica		
	Alergény:	múka pšeničná		
	Základ 2:	Údená krkovička na strapačkách s kyslou kapustou	95/350	4201/1000
	Zloženie:	údená krkovička, kyslá kapusta, zemiaky, hrubá múka, slanina		
	Alergény:	múka pšeničná, vajcia		
	Základ 3:	Vyprážený karfiol, Varené zemiaky	200/300	4850/1154
Zloženie:	karfiol, strúhanka, olej			
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia			
Sobota	Polievka 1:	Poľná	0,33	899/214
27.5.2023	Alergény:	múka pšeničná		
Nedeľa	Základ 1:	Wok kuracia lahôdka, Jazminová ryža	74/150/190	2015/479
28.5.2023	Zloženie:	kurací stehenný plát, brokolica, kapia, mrkva, šampiňóny, cesnak, sójová omáčka		
Dátum spotreby: 29.5.2023	Alergény:	pšeničná múka, sója		
	Základ 2:	Diabolská bravčová zmes s klobásou, Slovenská ryža	74/200/190	3854/917
	Zloženie:	bravčové plecko, klobása, feferóny, parad.pretlak		
Alergény:	pšeničná múka			



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