

34		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	Polievka 1:	Paradajková s cestovinou	0,33	525/131
21.8.2023	Alergény:	pšeničná múka, vajcia		
29 23.8.2023	Základ 1:	Debrecínsky bravčový plátok, Cestovina	74/200/200	3906/930
	Zloženie:	bravčové stehno, párky, mlieko, paprika mletá		
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia		
	Základ 2:	Kuracie soté na provensálskom korení, Slovenská ryža	74/150/190	2630/626
	Zloženie:	kurací stehenný plát, provensálske korenie, maslo		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 3:	Boloňské špagety s tofu a syrom	200/250	1915/455
Zloženie:	špagety, tofu, par.pretlak, cukor, syr eidam, cesnak			
Alergény:	múka, sója			
Utorok	Polievka 1:	Cesnaková so zemiakmi	0,33	651/155
22.8.2023	Alergény:	zeler		
Dátum spotreby: 24.8.2023	Základ 1:	Kuracie prsia na hydinovej saláme a pórku, Zemiaková kaša	74/150/300	3002/714
	Zloženie:	kuracie prsia, kurací šunkový nárez, pór, paradajkový pretlak, muškátový orech		
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko		
	Základ 2:	Hydinová pečeň na spišský spôsob, Ryža	85/150/190	3876/922
	Zloženie:	hydínová pečeň, cibuľa, párky, paradajkový pretlak		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Zemiakový nákyp s brokolicou	450	3340/795
Zloženie:	zemiaky, brokolica, cibuľa, olej			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
Streda	Polievka 1:	Šošovicová so zeleninou	0,33	611/145
23.8.2023	Alergény:	múka pšeničná, zeler		
Dátum spotreby: 25.8.2023	Základ 1:	Bravčové mäso po kozácky, Knedle	74/200/190	4219/1004
	Zloženie:	bravčové stehno, chren, cvikla, kyslá kapusta, smotana		
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia		
	Základ 2:	Mletý rezeň na hrášku, Tarhoňa	120/150/190	2630/626
	Zloženie:	mleté mäso, melanž, cesnak, hrášok		
	Alergény:	pšeničná múka, vajcia		
	Základ 3:	Halušky s tvarohom	450	3488/830
Zloženie:	múka, zemiaky, tvaroh, maslo, soľ			
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia			
Štvrtok	Polievka 1:	Údená so zeleninou a cestovinou	0,33	899/214
24.8.2023	Alergény:	zeler, pšeničná múka		
Dátum spotreby: 26.8.2023	Základ 1:	Beťárske kuracie prsia, Ryža	74/150/190	3447/820
	Zloženie:	kuracie prsia, paprika mletá, kari, majoránka, kávia, lečo, cesnak, slanina		
	Alergény:	múka pšeničná		
	Základ 2:	Bravčový perkelt, Kelový moravský prívarok so zemiakmi	74/380	5494/1308
	Zloženie:	bravčové pliecko, mletá paprika, kel, zemiaky, cesnak		
	Alergény:	múka pšeničná		
	Základ 3:	Žemľovka jablkovo tvarohová	500	5212/1240
Zloženie:	rožky, jablká, vaj.melanž, mlieko, tvaroh			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
Piatok	Polievka 1:	Hovädzia vrchárska	0,33	566/134
25.8.2023	Alergény:	múka pšeničná		
Dátum spotreby: 27.8.2023	Základ 1:	Domáca sekaná na smotane, Cestoviny	120/200/200	4758/1132
	Zloženie:	mleté mäso, cesnak, strúhanka, zelenina pod svieč., smotana, cukor, citrón		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia, horčica, zeler		
	Základ 2:	Hovädzie ragu a la Dussase, Ryža	74/150/190	4235/1008
	Zloženie:	hov.zadné, par.pretlak, šampiňóny, zelenina		
	Alergény:	pšeničná múka, zeler		
	Základ 3:	Zemiakový guláš s hubami	500	3691/878
Zloženie:	zemiaky, rasca, šampiňóny, smotana			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
Sobota	Polievka 1:	Šumavská	0,33	639/152
26.8.2023	Alergény:	pšeničná múka		
Nedeľa	Základ 1:	Slovenský bravčový plátok na smotane, Kolienka	74/200/200	3677/875
27.8.2023	Zloženie:	bravčové stehno, smotana, šampiňóny, mrkva, slanina		
Dátum spotreby: 28.8.2023	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia, horčica, zeler		
	Základ 2:	Morčací guláš na zelenine s cesnakom, Slovenská ryža	74/150/190	3177/756
	Zloženie:	morčacie prsia, mrazená polievková zmes, cesnak, paprika mletá, muškát, oregano		
	Alergény:	múka pšeničná, zeler		

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