

41		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:	Sedliacka polievka	0,33	899/214
9.10.2023	Alergény:	múka pšeničná, vajce, mlieko		
Dátum spotreby: 11.10.2023	Základ 1:	Rybie filé na zelenine, Varené zemiaky	120/150/300	3796/903
	Zloženie:	rybie filé, bretánska zelenina, muškátový kvet		
	Alergény:	múka pšeničná, ryby, zeler		
	Základ 2:	Bravčové rezančeky so sladko kyslou omáčkou, Ryža	74/150/190	3825/910
	Zloženie:	bravčové stehno, chilli, sójová omáčka, cukor		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Indiánske rizoto s divokou ryžou a fazuľou	400	2449/583
Zloženie:	ryža divoká, fazuľa, par.pretlak, pôr, chilli			
Alergény:				
Utorok	Polievka 1:	Hubová s mrvenicou	0,33	525/131
10.10.2023	Alergény:	pšeničná múka, vajcia		
Dátum spotreby: 12.10.2023	Základ 1:	Kuracie prsia na letný spôsob, Ryža	80/150/190	2703/643
	Zloženie:	kuracie prsia, baklažán, cuketa, cesnak, paprika, paradajkový pretlak		
	Alergény:	múka pšeničná		
	Základ 2:	Pekelná kovbojská fazuľa	500	3906/930
	Zloženie:	fazuľa, údená krkovička, paradajkový pretlak, chilli, cesnak		
	Alergény:	múka pšeničná		
	Základ 3:	Bryndzové pirohy s restovanou cibuľou	450	2560/609
Zloženie:	brandzové pirohy, zemiaky, bryndza, cibuľa			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
Streda	Polievka 1:	Kelová so zemiakmi	0,33	1008/240
11.10.2023	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, zeler, vajcia, horčica, sója		
Dátum spotreby: 13.10.2023	Základ 1:	Bravčové mäso, chrenová omáčka, Knedle	74/200/160	4523/1076
	Zloženie:	bravčové stehno, chren, mlieko, múka,		
	Alergény:	pšeničná múka, vajcia, mlieko		
	Základ 2:	Rybacie karbonátky, Zemiaková kaša	150/300	4993/1188
	Zloženie:	rybie filé, melanz, strúhanka, maslo		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia, ryby		
	Základ 3:	Ovocné guľky s cukrom a strúhankou	400	3570/850
Zloženie:	ovocné knedlíčky, maslo, strúhanka, cukor			
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia			
Štvrtok	Polievka 1:	Hovädzia roľnícka	0,33	988/235
12.10.2023	Alergény:	múka pšeničná		
Dátum spotreby: 14.10.2023	Základ 1:	Novohradské kuracie plátky, Cestovina	74/200/200	3244/772
	Zloženie:	kuracie prsia, paprika mletá, lečo, šampiňóny, smotna		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia		
	Základ 2:	Spišské bravčové rebierko (halušky s kapustou, rebierko)	74/50/360	4201/1000
	Zloženie:	bravčové karé, zemiaky, kyslá kapusta, slanina		
	Alergény:	múka pšeničná, vajcia		
	Základ 3:	Tekvicové rizoto so syrom	400	3602/857
Zloženie:	tekvica, zelená fazuľka, ryža, hrášok, zeler, mrkva, syr			
Alergény:	mlieko, zeler			
Piatok	Polievka 1:	Brokolicová	0,33	525/131
13.10.2023	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, zeler		
Dátum spotreby: 15.10.2023	Základ 1:	Znojenské bravčové stehno, Tarhoňa	74/150/190	3854/917
	Zloženie:	bravčové stehno, kyslé uhorky, cesnak		
	Alergény:	múka pšeničná		
	Základ 2:	Penne na boloňskej omáčke so syrom	420	3982/948
	Zloženie:	mleté mäso, penne, par.pretlak, kečup, syr tehla		
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, zeler		
	Základ 3:	Ázijská brokolica s tofu, Bulgur	100/150/190	3906/930
Zloženie:	brokolica, tofu, cesnak, chilli, sezam, jarná cibuľka			
Alergény:	tofu, sezam			
Sobota	Polievka 1:	Rascová s vajcom	0,33 l	618/147
14.10.2023	Alergény:	pšeničná múka, vajcia		
Nedeľa	Základ 1:	Kuracie stehno s lečom, Ryža	158/150/190	4823/1148
15.10.2023	Zloženie:	kuracie stehno, pretlak, lečo, cesnak, múka		
Dátum spotreby: 16.10.2023	Alergény:	pšeničná múka, zeler		
	Základ 2:	Bravčový flamember, Zemiaky	74/150/300	3315/789
	Zloženie:	bravčové plecko, worchester, feferóny, kečup, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka, sója		

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