

13		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 s rezancami	0,33	899/214
25.3.2024	Alergény:	pšeničná múka, vajcia		
Dátum spotreby: 27.3.2024	Základ 1:	Bravčový plátok, dusená hlávková kapusta, Knedle	74/200/190	4002/952
	Zloženie:	bravčové stehno, cesnak, cibuľa, olej, hlávková kapusta, ocot, cukor		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia		
	Základ 2:	Hydinové rizoto so syrom	400/30	4219/1004
	Zloženie:	kurací stehenný plátok, francúzska zelenina, olej, cibuľa, vegeta		
	Alergény:	mlieko, zeler		
	Základ 3:	Sójový guláš s fazuľou	400	1862/443
Zloženie:	sójové , fauľa, lečo, cesnak zemiaky			
Alergény:	pšeničná múka, sója			
Utorok	Polievka 1:	Hovädzí vývar s cestovinou	0,33	899/214
26.3.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler		
Dátum spotreby: 28.3.2024	Základ 1:	Grilované kuracie stehno, Zeleninová ryža	158/150/190	2254/536
	Zloženie:	kuracie stehno, grilovacie korenie, ryža, zelenina		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Bravčové soté s hráškom, Zemiaky varené	74/150/300	3499/833
	Zloženie:	bravčové plecko, cesnak, hrášok, zemiaky		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Špagety chilli con carne	250/200	3488/830
Zloženie:	špagety, chilli, mexická zelenina, pretlak, cesnak, cukor			
Alergény:	pšeničná múka			
Streda	Polievka 1:	Hrachová s údeninou	0,33	836/199
27.3.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 29.3.2024	Základ 1:	Kurací plátok s lahodnou omáčkou, Ryža	85/150/190	4998/1190
	Zloženie:	kuracie prsia, šunka, ryža, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 2:	Údená krkovička, Šošovicový prívarok, chlieb	120/380/100	3082/733
	Zloženie:	údená krkovička, šošovica, ocot, cukor, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 3:	Jablkovo - tvarohová žemľovka	450	5494/1308
Zloženie:	rohlík, tvaroh, cukor, vanilkový cukor, jablká, maslo, práškový cukor			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
Štvrtok	Polievka 1:	Francúzska zeleninová	0,33	988/235
28.3.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler		
Dátum spotreby: 30.3.2024	Základ 1:	(Poľský rezeň) Prírodný bravčový rezeň s cesnakovou omáčkou, Zemiaková kaša	74/150/300	3244/772
	Zloženie:	bravčové karé, cesnak, cibuľa, zemiaky, maslo		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 2:	Morčacie ragú s kyslou uhorkou v jemnej paprikovej omáčke, Cestovina	74/200/200	3592/855
	Zloženie:	morčacie prsia, kyslá uhorka, červená mletá paprika, zelená paprika, smotana, cestoviny		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 3:	Granatiersky pochod, kyslá uhorka	450	3602/857
Zloženie:	fľačky, zemiaky, olej, cibuľa			
Alergény:	pšeničná múka			
Piatok	Polievka 1:	Kapustová s paradajkovým pretlakom	0,33	752/179
29.3.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 31.3.2024	Základ 1:	Vyprážené rybie filé, Pučené zemiaky s cibuľou	130/300	4998/1190
	Zloženie:	rybie filé, zemiaky, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia, ryby		
	Základ 2:	Mexické rizoto so syrom	450	3848/916
	Zloženie:	ryža, mexická zelenina, olej, cibuľa, cesnak, pretlak		
	Alergény:	mlieko		
	Základ 3:			
Zloženie:				
Alergény:				
Sobota	Polievka 1:	Brokolicová	0,33	525/131
30.3.2024	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
Nedeľa	Základ 1:	Spišské rebierko (krkovička) halušky s kyslou kapustou	74/400	3974/946
31.3.2024	Zloženie:	bravčová krkovička, cesnak, hrubá múka, kyslá kapusta, slanina, cukor		
Dátum spotreby: 1.4.2024	Alergény:	pšeničná múka, vajcia		
	Základ 2:	Kuracie soté na zelenej fazuľke, Slovenská ryža	74/150/190	3200/761
	Zloženie:	kurací stehenný plátok, zelená fazuľka, cibuľa, olej, slovenská ryža		
	Alergény:	pšeničná múka		

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