

14		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:	Krupicová s vajcom	0,33 l	618/147
1.4.2024	Alergény:	pšeničná múka, vajcia		
Dátum spotreby: 3.4.2024	Základ 1:	Srbský bravčový plátok, Ryža	74/150/190	3672/874
	Zloženie:	bravčové stehno, lečo, slanina, cesnak		
	Alergény:	múka pšeničná		
	Základ 2:	Fliačky s hlávkovou kapustou	400	2158/513
	Zloženie:	fľačky, olej cibuľa, biela kapusta		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:			
Zloženie:				
Alergény:				
Utorok	Polievka 1:	Čínska polievka	0,33	899/214
2.4.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 4.4.2024	Základ 1:	Kurací plátok s bretánskou zeleninou, Tarhoňa	74/150/190	4002/952
	Zloženie:	kuracie prsia, olej, cibuľa, bretánska zelenina,		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Bravčové ragú so slaninou a lečom, Ryža	74/150/190	4219/1004
	Zloženie:	Bravčové pliecko, slanina, lečo, pretlak, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Toskánske kare s fazuľkovým prívarkom	90/380	3906/930
Zloženie:	toskánske kare, fazuľka, mlieko, ocot, cukor, cibuľa, kôpor, zemiaky			
Alergény:	mlieko, pšeničná múka			
Streda	Polievka 1:	Pórková mliečna	0,33	752/179
3.4.2024	Alergény:	mlieko, múka, vajcia		
Dátum spotreby: 5.4.2024	Základ 1:	Kurací plátok s cuketou, Slovenská ryža	74/150/190	4408/1049
	Zloženie:	kuracie prsia, cuketa, pretlak, cukor		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Debrecínsky bravčový guláš, Noky	74/200/220	4926/1172
	Zloženie:	bravčové pliecko, pretlak, párková klobása, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka, vajcia		
	Základ 3:	Sójové plátky na zelenine, Zemiaky	250/300	3848/916
Zloženie:	sójové plátky, mexická zelenina, sójová omáčka, solamyl			
Alergény:				
Štvrtok	Polievka 1:	Kelová so zemiakmi	0,33	899/214
4.4.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 6.4.2024	Základ 1:	Bravčové na spôsob sviečkovej, Knedle	74/200/190	3974/946
	Zloženie:	bravčové stehno, cukor, zelenina pod sviečkovú, bobkový list, nové korenie, smotana, citróny		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia		
	Základ 2:	Sečuánske kuracie plátky, Ryža	74/200/190	4671/1112
	Zloženie:	kuracie prsia, chilli, zázvor, pór, zeler, solamyl		
	Alergény:	zeler		
	Základ 3:	Hubové rizoto so syrom	400/30	1623/386
Zloženie:	ryža, šampiňóny, syr, hrášok			
Alergény:	mlieko			
Piatok	Polievka 1:	Zeleninový boršč	0,33	988/235
5.4.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler		
Dátum spotreby: 7.4.2024	Základ 1:	Hydinová pečeň na šampiňónoch, Ryža	85/150/190	2630/626
	Zloženie:	kuracia pečeň, rasca, šampiňóny, maslo, pretlak		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 2:	Grilovaný kurací špíz, Opekané zemiaky	180/150/300	3855/917
	Zloženie:	kurací špíz, múka, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Cestoviny s paradajkovou omáčkou, olivami, bazalkou a syrom	220/250/20	6440/1533
Zloženie:	penne, pretlak, cukor, olivy, bazalka, syr tvrdý			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
Sobota	Polievka 1:	Šumavská	0,33	639/152
6.4.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Nedeľa	Základ 1:	Cigánsky bravčový plátok, Ryža	74/150/190	3672/874
7.4.2024	Zloženie:	bravčové stehno, lečo, slanina, cesnak		
Dátum spotreby: 8.4.2024	Alergény:	múka pšeničná		
	Základ 2:	Bravčový moravský guláš, Varené zemiaky	74/200/300	4066/968
	Zloženie:	bravčové pliecko, hlávková kapusta, par.pretlak, cesnak, zemiaky, feferóny		
Alergény:	pšeničná múka			

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