

15		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:	Fazuľová so zeleninou	0,33	639/152
8.4.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 10.4.2024	Základ 1:	Bravčové stehno na smotane so zeleninou a hráškom, Cestovina	74/200/200	5064/1205
	Zloženie:	bravčové stehno, smotana, zelenina pod sviečkovú, hrášok, cukor, ocot		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia, zeler		
	Základ 2:	Kuracie rezančeky na čínskej kapuste, Jazminová ryža	74/150/190	3488/830
	Zloženie:	kurací stehenný plátok, sójová omáčka, čínska zelenina, solamyl		
	Alergény:			
	Základ 3:	Rezance s makom a maslom	400	4993/1188
Zloženie:	rezance, maslo, cukor, mak			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
Utorok	Polievka 1:	Slovenská šajtlava	0,33	651/155
9.4.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 11.4.2024	Základ 1:	Kuracie soté na šampiňónoch, Slovenská ryža	74/150/190	3974/946
	Zloženie:	kurací stehenný plát, olej, cibuľa, rasca, šampiňóny		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Pečená klobása, Zemiakový prívarok	100/380	3955/941
	Zloženie:	klobása, zemiaky, smotana, ocot, cukor, bobkový list, nové korenie,		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 3:	Vyprážený karfiol, Varené zemiaky	200/300	3570/850
Zloženie:	karfiol, olej, zemiaky			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
Streda	Polievka 1:	Zelerová s haluškami	0,33	525/131
10.4.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler, vajcia		
Dátum spotreby: 12.4.2024	Základ 1:	Holandský mletý rezeň so syrom, Zemiaková kaša	150/300	4905/1167
	Zloženie:	mleté mäso, syr tvrdý, cibuľa, maslo, olej		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia		
	Základ 2:	Kurací stroganov, Ryža s kukuricou	74/150/190	3200/761
	Zloženie:	kurací stehenný plát, kečup, uhorky, cukor, maslo, smotana, kukurica		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 3:	Fliačky s hlávkovou kapustou	400	2158/513
Zloženie:	fliacky, olej cibuľa, biela kapusta			
Alergény:	pšeničná múka			
Štvrtok	Polievka 1:	Brokolicová krémová	0,33	899/214
11.4.2024	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
Dátum spotreby: 13.4.2024	Základ 1:	Kuracie stehno na mrkve a póre, Tarhoňa	158/150/190	4523/1076
	Zloženie:	kuracie stehno, grilovacie korenie, mrkva, pór		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Segedínsky bravčový guláš, Knedle	74/200/190	5233/1245
	Zloženie:	bravčové plecko, kyslá kapusta, rasca, cibuľa, smotana		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia		
	Základ 3:	Zeleninové krupoto s drvenými paradajkami	400	3401/809
Zloženie:	krúpy, zelenina, drvené paradajky, olej, cibuľa			
Alergény:	pšeničná múka			
Piatok	Polievka 1:	Hubová s mrveničkou	0,33	525/131
12.4.2024	Alergény:	pšeničná múka, vajcia		
Dátum spotreby: 14.4.2024	Základ 1:	Kuracie prsia s bylinkovou omáčkou, Ryža	74/150/190	3012/717
	Zloženie:	kuracie prsia, provensálske korenie, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Rybie filé na masle so zeleninou, Zemiaková kaša	90/150/300	3906/930
	Zloženie:	rybie filé, bretánska zelenina, maslo, olej, cibuľa		
	Alergény:	ryby, pšeničná múka, mlieko		
	Základ 3:	Ovocné guľky so strúhankou a maslom	400	3570/850
Zloženie:	ovocné guľky, strúhanka, maslo			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
Sobota	Polievka 1:	Poľná	0,33	899/214
13.4.2024	Alergény:	múka pšeničná		
Nedeľa	Základ 1:	Wok kuracia lahôdka, Ryža	74/150/190	2015/479
14.4.2024	Zloženie:	kurací stehenný plát, brokolica, kapia, mrkva, šampiňóny, cesnak, sójová omáčka		
Dátum spotreby: 15.4.2024	Alergény:	pšeničná múka, sója		
	Základ 2:	Goralský bravčový guláš, Cestovina	74/200/200	4795/1141
	Zloženie:	bravč.plecko, olej, huby, cibuľa, smotana, zeler, par.pretlak, soľ		
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia, zeler			

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