

16		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:	Paradajková s cestovinou	0,33	651/155
15.4.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 17.4.2024	Základ 1:	Bravčový guľáš s bielou fazuľou a restovaným párkom, Cestovina	74/200/200	4926/1172
	Zloženie:	bravčové plecko, olej, cibuľa, cesnak, biela fazuľa, párková klobása, pretlak		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Kuracie soté na kari, Jazminová ryža	74/150/190	3082/733
	Zloženie:	kurací stehenný plát, kati korenie, zelenina, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Zemiakový nákyp s brokolicou	450	3340/795
Zloženie:	zemiaky, brokolica, cibuľa, olej			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
Utorok	Polievka 1:	Kulajda	0,33	899/214
16.4.2024	Alergény:	mlieko, vajcia, pšeničná múka		
Dátum spotreby: 18.4.2024	Základ 1:	Kuracie prsia s ananásom a slivkami, Hrašková ryža	74/150/190	3672/874
	Zloženie:	kuracie prsia, ananás, kečup, slivkový kompót, hrášok		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Pikantné bravčové soté, Pučené zemiaky s cibuľkou	74/150/300	3592/855
	Zloženie:	bravčové stehno, chilli, pretlak, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Zeleninové rizoto so syrom	450	2365/563
Zloženie:	ryža, zelenina, syr			
Alergény:	mlieko			
Streda	Polievka 1:	Zemiaková s paprikou	0,33	752/179
17.4.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 19.4.2024	Základ 1:	Kuracie stehno na mede a zázvore, Ryža	158/150/190	4998/1190
	Zloženie:	kuracie stehno, med, zázvor, olej, cibuľa, mlieko, maslo		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 2:	Slovenské bravčové rizoto (zo slovenskej ryže), čalamáda	400/100	3906/930
	Zloženie:	slovenská ryža, olej, cibuľa, hrášok, bravčové plecko, zelenina		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Penne s paradajkovou omáčkou a parmezánom	250/200	2963/705
Zloženie:	penne, pretlak, cesnak, oregáno, parmezán			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
Štvrtok	Polievka 1:	Slepačia s cestovinou a zeleninou	0,33	752/179
18.4.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler		
Dátum spotreby: 20.4.2024	Základ 1:	Kuracie prsia na pórku, Ryža	74/150/190	2186/520
	Zloženie:	kuracie prsia, pór, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Špagety Bolognese s mäsom a syrom	250/200/20	4620/1100
	Zloženie:	špagety, mleté mäso, mrkva, zeler, pretlak, cesnak, oregáno		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, zeler		
	Základ 3:	Buchty na pare s kakaovou posýpkou a cukrom	350/40/40	6440/1533
Zloženie:	múka, mlieko, vajcia, droždie, kakao, maslo, slivkový lekvár			
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia			
Piatok	Polievka 1:	Polievka z bielej fazule a zeleniny	0,33	752/179
19.4.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 21.4.2024	Základ 1:	Údená krkovička, hrachová kaša	74/380	4998/1190
	Zloženie:	krkovička údená, hrach, cibuľa, cesnak		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Kuracie prsia na provensálskom korení, Tarhoňa	74/150/190	3906/930
	Zloženie:	kuracie prsia, provensálske korenie, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Hubový paprikáš, Knedle	250/190	5494/1308
Zloženie:	šampiňóny, smotana, pretlak, paprika			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
Sobota	Polievka 1:	Rascová s vajcom	0,33	618/147
20.4.2024	Alergény:	vajcia, pšeničná múka		
Nedeľa	Základ 1:	Kuracie prsia mexické (pikantná zmes fazuľe a kukurice), Ryža	74/150/190	3906/930
21.4.2024	Zloženie:	kuracie prsia, mexická zmes, chilli, pretlak, fazuľa steril.		
Dátum spotreby: 22.4.2024	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Bravčový plátok na hubách, Slovenská ryža	74/150/190	4073/969
	Zloženie:	bravčové stehno, šampiňóny, olej, cibuľa		
Alergény:	pšeničná múka			

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