

19		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:	Hrstková	0,33	988/235
6.5.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler		
Dátum spotreby: 8.5.2024	Základ 1:	Kuracie prsia znojemske, Ryža	74/150/190	4652/11076
	Zloženie:	kuracie prsia, olej cibuľa, cesnak, kyslé uhorky		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Klobásový perkelt, Šošovicový prívarok	100/380	3855/917
	Zloženie:	bravčová klobása, olej, cibuľa, fazuľky, smotana, zemiaky		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 3:	Tvarohové pirohy s maslom a strúhankou	400	4926/1172
Zloženie:	tvarohové pirohy, maslo, strúhanka, práškový cukor			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
Utorok	Polievka 1:	Francúzska zeleninová	0,33	988/235
7.5.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler		
Dátum spotreby: 9.5.2024	Základ 1:	Kurací prírodný rezeň s restovanými hubami, Ryža	74/150/190	3974/946
	Zloženie:	kuracie prsia, šampiňóny, olej, cibuľa, pretlak		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Bravčové ragú so smotanovo-paradajkovou omáčkou, Kolienska	74/200/200	3955/941
	Zloženie:	bravčové piecko, olej, cibuľa, smotana, pretlak, cukor		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 3:	Zemiakový nákyp s brokolicou a syrom	450	3570/850
Zloženie:	zemiaky, brokolica, syr, vajcia, mlieko, olej, cibuľa			
Alergény:	mlieko, vajcia			
Streda	Polievka 1:	Hubová s mrvicou	0,33	651/155
8.5.2024	Alergény:	pšeničná múka, vajcia		
Dátum spotreby: 10.5.2024	Základ 1:	Kuracie stehno s barbecue korením a smaženou cibuľou, Ryža	158/150/190	3024/720
	Zloženie:	kuracie stehno, cibuľa, pretlak, cesnak, worchester, oregáno smažená cibuľka		
	Alergény:	pšeničná múka,		
	Základ 2:	Bulgurové rizoto so syrom	450/50	2155/513
	Zloženie:	bulgur, zelenina, cibuľa, olej, cesnak, syr tvrdý		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 3:			
Zloženie:				
Alergény:				
Štvrtok	Polievka 1:	Zemiaková na kyslo	0,33	651/155
9.5.2024	Alergény:	múka pšeničná, mlieko		
Dátum spotreby: 11.5.2024	Základ 1:	Bravčová krkovička na cesnaku, Pučené zemiaky s cibuľkou	74/150/300	4905/1167
	Zloženie:	bravčová krkovička, cesnak, soľ, korenie, paprika mletá, bobkový list, nové korenie, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Kurací tokáň na mrkve a hrášku, Tarhoňa	74/150/190	3200/761
	Zloženie:	kuracie prsia, mrkva, hrášok, olej, cibuľa, pretlak		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Tofu na katalánsky spôsob, Ryža	250/190	3124/743
Zloženie:	tofu, paradajky, soj.omáčka, solamyl			
Alergény:	múka pšeničná, sója			
Piatok	Polievka 1:	Šošovicová so zeleninou	0,33	755/179
10.5.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 12.5.2024	Základ 1:	Bravčové stehno na spôsob sviečkovej, Knedle	74/200/190	4926/1172
	Zloženie:	Bravčové stehno, cibuľa, zelenina, citrón, cukor, horčica, smotana, mlieko, bobkový list, nové korenie		
	Alergény:	pšeničná múka, zeler, mlieko, vajcia, horčica		
	Základ 2:	Restované kuracie rezančky s čerstvou cuketou a chilli, Slovenská ryža	74/150/190	3796/903
	Zloženie:	kurací stehenný plát, cibuľa, pretlak, cukor, cuketa, chilli		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Rezance s tvarohom	450	3488/830
Zloženie:	rezance, tvaroh, maslo, soľ			
Alergény:	múka pšeničná, mlieko			
Sobota	Polievka 1:	Hovädzia s cestovinou	0,33	566/134
11.5.2024	Alergény:	múka pšeničná		
Nedeľa	Základ 1:	Srbské kuracie rezančky, Ryža	74/150/190	3024/720
12.5.2024	Zloženie:	kuracie prsia, pretlak, lečo, slanina, múka		
Dátum spotreby: 13.5.2024	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Nitriansky bravčový plátok, Cestovina	74/200/200	4926/1172
	Zloženie:	bravčové stehno, slanina, kysl.uhorky, šaláma, chren, smotana, pretlak		
	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