

4		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:	Krúpová domáca	0,33	836/199
22.1.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler		
Dátum spotreby: 24.1.2024	Základ 1:	Sečuánske kuracie plátky, Ryža	74/200/190	4671/1112
	Zloženie:	kuracie prsia, chilli, zázvor, pór, zeler, solamyl		
	Alergény:	zeler		
	Základ 2:	Boloňské penne so syrom	420	3982/948
	Zloženie:	mleté mäso, penne, par. pretlak, kečup, syr tehla		
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, zeler		
	Základ 3:	Toskánske care, Tarhoto s restovanou zeleninou	90/350	2158/513
Zloženie:	karbonátky, paradajky, syr, tarhoňa, hrášok, kukurica, mrkva, zeler, bazalka			
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia, zeler			
Utorok	Polievka 1:	Hovädzí vývar s cestovinou	0,33	899/214
23.1.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler		
Dátum spotreby: 25.1.2024	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
24.1.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 26.1.2024	Základ 1:	Kurací plátok zapečený so šunkou a syrom, Ryža	85/150/190	4998/1190
	Zloženie:	kuracie prsia, šunka, syr tvrdý, ryža		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 2:	Bravčová faširka, Šošovicový prívarok, chlieb	120/380/100	3082/733
	Zloženie:	mleté mäso, cesnak, cibuľa, strúhanka, šošovica, ocot, cukor		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia		
	Základ 3:	Jablko - 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
25.1.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler		
Dátum spotreby: 27.1.2024	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 ragu 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:	Zemiaková s paprikou		525/131
26.1.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 28.1.2024	Základ 1:	Spišské rebierko (krkovička) halušky s kyslou kapustou	74/400	3974/946
	Zloženie:	bravčová krkovička, cesnak, hrubá múka, kyslá kapusta, slanina, cukor		
	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		
	Základ 3:	Alpská knedľa s vanilkovým krémom	400	3906/930
Zloženie:	alpská knedľa, mlieko, vanilkový puding, cukor			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
Sobota	Polievka 1:	Krupicová s vajcom	0,33 l	618/147
27.1.2024	Alergény:	pšeničná múka, vajcia		
Nedeľa	Základ 1:	Hydinový hamburger na čínskej kapuste, Ryža	120/150/190	3906/930
28.1.2024	Zloženie:	hydínový hamburger, kari, čínska a hlávková kapusta, kávia, kukurica, mrkva		
Dátum spotreby: 29.1.2024	Alergény:	múka pšeničná, vajcia		
	Základ 2:	Bravčové karé po španielsky, Zemiaky	74/150/300	4073/969
	Zloženie:	bravčové kare, olivy, pretlak, oregáno		
	Alergény:	pšeničná múka		

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