

5		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:	Čínska polievka	0,33	899/214
29.1.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 31.1.2024	Základ 1:	Kuracie ragu s bretánskou zeleninou, Bulgur	74/150/190	4002/952
	Zloženie:	kuracie stehenný plátok, olej, cibuľa, bretánska zelenina, bulgur		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Bravčový plátok so slaninou a lečom, Ryža	74/150/190	4219/1004
	Zloženie:	Bravčové stehno, slanina, lečo, pretlak, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Zemiakový guláš s hubami	500	3691/878
Zloženie:	zemiaky, rasca, šampiňóny, smotana			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
Utorok	Polievka 1:	Karfiolový vývar s liatym cestom	0,33	755/179
30.1.2024	Alergény:	pšeničná múka, vajcia		
Dátum spotreby: 1.2.2024	Základ 1:	Kuracie stehno s kremovou omáčkou so šampiňónmi a uhorkou, Koliienka	158/200/200	2359/561
	Zloženie:	kuracie stehno, smotana, maslo, šampiňóny, kyslé uhorky, cukor		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 2:	Bravčový perkelt pikantný s kápiou, Ryža	74/150/190	4620/1100
	Zloženie:	bravčové plecko, pretlak, chilli, kápi, cibuľa, cesnak		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Strapačky s tvarohom	450	2881/685
Zloženie:	zemiaky, tvaroh, maslo, hrubá múka			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
Streda	Polievka 1:	Kelová so zemiakmi	0,33	899/214
31.1.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 2.2.2024	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:	Mäsové gulky s ryžou, paradajková omáčka, Zemiaková kaša	120/200/300	3444/820
	Zloženie:	mleté mäso, ryža, strúhanka, cibuľa, cesnak, pretlak, cukor,		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia		
	Základ 3:	Toskánske care, Tarhoto so zeleninou	450	3689/878
Zloženie:	toskánske care, tarhoňa, cibuľa, hrášok, francúzska zelenina			
Alergény:	pšeničná múka			
Štvrtok	Polievka 1:	Pórková mliečna	0,33	752/179
1.2.2024	Alergény:	mlieko, múka, vajcia		
Dátum spotreby: 3.2.2024	Základ 1:	Kurací plátok s cuketou, Slovenská ryža	74/150/190	4408/1049
	Zloženie:	kuracie prsia, cuketa, pretlak, cukor		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Maďarský bravčový guláš, Noky	74/200/220	4926/1172
	Zloženie:	bravčové plecko, pretlak, lečo, cesnak, feferóny, majoránka		
	Alergény:	pšeničná múka, vajcia		
	Základ 3:	Sójové plátky na zelenine, Zemiaky	250/300	3848/916
Zloženie:	sójové plátky, mexická zelenina, sójová omáčka, solamyl			
Alergény:				
Piatok	Polievka 1:	Zeleninový boršč	0,33	988/235
2.2.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler		
Dátum spotreby: 4.2.2024	Základ 1:	Hydinová pečeň na šampiňónoch, Zemiaková kaša	85/150/300	2630/626
	Zloženie:	kuracia pečeň, rasca, šampiňóny, maslo, pretlak		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 2:	Grilovaný kurací špíz, Ryža	180/150/190	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
3.2.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Nedeľa	Základ 1:	Kurací plátok "Opera", Ryža	74/150/190	2359/561
4.2.2024	Zloženie:	kuracie prsia, slanina, paradajkový pretlak, hydinová pečeň, majoránka		
Dátum spotreby: 5.2.2024	Alergény:	múka pšeničná		
	Základ 2:	Bravčový moravský guláš, Varené zemiaky	74/200/300	4066/968
	Zloženie:	bravčové plecko, 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