

11		Jedálny lístok		Gramáž (g/ml)	Energetické hodnoty (kJ/kcal)
tyždeň		Pôvod mäsa je uvádzaný na etikete			
Vyhradzuje si právo na akúkoľvek zmenu v jedálnom lístku a to z prevádzkových a organizačných dôvodov					
Pondelok	Polievka 1:	Francúzska zeleninová		0,33	836/199
11.3.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler			
Dátum spotreby: 13.3.2024	Základ 1:	Kuracie prsia Tika masala, Jazminová ryža		74/150/190	2911/693
	Zloženie:	kuracie prsia, zelenina, garam masala, olej, cibuľa			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 2:	Pražské zemiaky s údeninou, kyslá uhorka		500	3906/930
	Zloženie:	zemiaky, údená krkovička, vajcia, olej, cibuľa			
	Alergény:	mlieko, vajcia			
	Základ 3:	Špenátový prívarok, varené vajíčko, Varené zemiaky		200/80/300	3570/850
Zloženie:	špenát, olej, cibuľa, cesnak, vajcia				
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia				
Utorok	Polievka 1:	Cícerová so zeleninou		0,33	895/213
12.3.2024	Alergény:	zeler			
Dátum spotreby: 14.3.2024	Základ 1:	Bravčové stehno, kôprová omáčka, Knedle		74/200/190	4926/1172
	Zloženie:	bravčové stehno, kôpor, mlieko, smotana, cukor, olej, cibuľa			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	Základ 2:	Pikantné fazule s klobásou, chlieb		450/100	3082/733
	Zloženie:	fazuľa, cesnak, olej, cibuľa, zelenina, klobása			
	Alergény:	pšeničná múka,			
	Základ 3:	Buchty na pare s kakaovou posýpkou a cukrom		300/40/50	6440/1533
Zloženie:	buchty, maslo, kakao, cukor práškový				
Alergény:	pšeničná múka, maslo, mlieko				
Streda	Polievka 1:	Slepačia s cestovinou a zeleninou		0,33	618/147
13.3.2024	Alergény:	zeler, pšeničná múka			
Dátum spotreby: 15.3.2024	Základ 1:	Mäsové guľky s ryžou, paradajková omáčka, Zemiaková kaša		120/150/300	4219/1004
	Zloženie:	mleté mäso, ryža, vajcia, cesnak, olej, cibuľa, pretlak, cukor, maslo			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	Základ 2:	Kuracie soté na gyros korení, Ryža		74/150/190	3082/733
	Zloženie:	kurací stehenný plát, olej, cibuľa, gyros korenie			
	Alergény:	pšeničná múka,			
	Základ 3:	Studený cestovinový šalát s paradajkou, kukuricou a syrom		400	3551/845
Zloženie:	vretená, paradajka, kukurica, syr tvrdý, olivový olej, cesnak, majonéza				
Alergény:	pšeničná múka, vajcia				
Štvrtok	Polievka 1:	Cukinová krémová		0,33	755/179
14.3.2024	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
Dátum spotreby: 16.3.2024	Základ 1:	Kuracie prsia v nivovej omáčke, Zemiaky		74/150/300	3722/886
	Zloženie:	kuracie prsia, maslo, mlieko, niva, cukor, cesnak			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	Základ 2:	Sikulský bravčový plátok, Knedle		74/200/190	3491/830
	Zloženie:	bravčové stehno, kyslá kapusta, olej, cibuľa, cesnak, cukor, smotana			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	Základ 3:	Hubové tarhoto		450	4850/1154
Zloženie:	tarhoňa, olej, cibuľa, zelenina, šampiňóny				
Alergény:	pšeničná múka				
Piatok	Polievka 1:	Hovädzia so zeleninou a pohánkou		0,33	728/173
15.3.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler			
Dátum spotreby: 17.3.2024	Základ 1:	Morčací plátok s lečom, Ryža		74/150/190	3251/774
	Zloženie:	morčacie prsia, olej, cibuľa, cesnak, lečo, cukor			
	Alergény:	pšeničná múka,			
	Základ 2:	Hovädzie rezančeky s dijón omáčkou, Cestovina		74/200/200	5499/1309
	Zloženie:	hovädzie zadná, olej, cibuľa, cukor, dijón horčica, smotana			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	Základ 3:	Vyprážený syr, Zemiaky, Tatárska omáčka		110/300/30	3848/916
Zloženie:	syr, mlieko, vajcia, múka, tat. omáčka				
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia				

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