

13		<b>Jedálny lístok</b>		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					
<b>Pondelok</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Hovädzí vývar s cestovinou</b>		0,33	899/214
<b>25.3.2024</b>	Alergény:	pšeničná múka, zeler			
Dátum spotreby: 27.3.2024	<b>Základ 1:</b>	<b>Grilované kuracie stehno, Zeleninová ryža</b>		158/150/190	2254/536
	Zloženie:	kuracie stehno, grilovacie korenie, ryža, zelenina			
	Alergény:	pšeničná múka			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Bravčové soté s hráškom, Zemiaky varené</b>		74/150/300	3499/833
	Zloženie:	bravčové pliecko, cesnak, hrášok, zemiaky			
	Alergény:	pšeničná múka			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Špagety chilli con carne</b>		250/200	3488/830
Zloženie:	špagety, chilli, mexická zelenina, pretlak, cesnak, cukor				
Alergény:	pšeničná múka				
<b>Utorok</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Hrachová s údeninou</b>		0,33	836/199
<b>26.3.2024</b>	Alergény:	pšeničná múka			
Dátum spotreby: 28.3.2024	<b>Základ 1:</b>	<b>Kurací plátok s lahodnou omáčkou, Ryža</b>		85/150/190	4998/1190
	Zloženie:	kuracie prsia, šunka, ryža, olej, cibuľa			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Údená krkovička, Šošovicový prívarok, chlieb</b>		120/380/100	3082/733
	Zloženie:	údená krkovička, šošovica, ocot, cukor, cibuľa			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Jablko - tvarohová žemľovka</b>		450	5494/1308
Zloženie:	rohlík, tvaroh, cukor, vanilkový cukor, jablká, maslo, práškový cukor				
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia				
<b>Streda</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Francúzska zeleninová</b>		0,33	988/235
<b>27.3.2024</b>	Alergény:	pšeničná múka, zeler			
Dátum spotreby: 29.3.2024	<b>Základ 1:</b>	<b>(Poľský rezeň) Prírodný bravčový rezeň s cesnakovou omáčkou, Zemiaková kaša</b>		74/150/300	3244/772
	Zloženie:	bravčové karé, cesnak, cibuľa, zemiaky, maslo			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Morčacie ragú s kyslou uhorkou v jemnej paprikovej omáčke, Cestovina</b>		74/200/200	3592/855
	Zloženie:	morčacie prsia, kyslá uhorka, červená mletá paprika, zelená paprika, smotana, cestoviny			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Granatiersky pochod, kyslá uhorka</b>		450	3602/857
Zloženie:	fľačky, zemiaky, olej, cibuľa				
Alergény:	pšeničná múka				
<b>Štvrtok</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Brokolicová</b>		0,33	525/131
<b>28.3.2024</b>	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
Dátum spotreby: 30.3.2024	<b>Základ 1:</b>	<b>Spišské rebierko (krkovička) halušky s kyslou kapustou</b>		74/400	3974/946
	Zloženie:	bravčová krkovička, cesnak, hrubá múka, kyslá kapusta, slanina, cukor			
	Alergény:	pšeničná múka, vajcia			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Kuracie soté na zelenej fazuľke, Slovenská ryža</b>		74/150/190	3200/761
	Zloženie:	kurací stehenný plátok, zelená fazuľka, cibuľa, olej, slovenská ryža			
	Alergény:	pšeničná múka			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Karfiol ako mozoček, Zemiaky</b>		200/300	3906/930
Zloženie:	karfiol, olej, cibuľa,				
Alergény:	vajcia				
<b>Piatok</b>	<b>Polievka 1:</b>				
<b>29.3.2024</b>	Alergény:				
Dátum spotreby: 31.3.2024	<b>Základ 1:</b>				
	Zloženie:	<b>Štátny sviatok</b>			
	Alergény:				
	<b>Základ 2:</b>				
	Zloženie:				
	Alergény:				
	<b>Základ 3:</b>				
Zloženie:					
Alergény:					

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