

15		<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					
Pondelok	Polievka 1:	<b>Slovenská šajtlava</b>		0,33	651/155
8.4.2024	Alergény:	pšeničná múka			
Dátum spotreby: 10.4.2024	Základ 1:	<b>Kuracie soté na šampiňónoch, Slovenská ryža</b>		74/150/190	3974/946
	Zloženie:	kurací stehenný plát, olej, cibuľa, rasca, šampiňóny			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 2:	<b>Pečená klobása, Zemiakový prívarok</b>		100/380	3955/941
	Zloženie:	klobása, zemiaky, smotana, ocot, cukor, bobkový list, nové korenie,			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	Základ 3:	<b>Vyprázaný karfiol, Varené zemiaky</b>		200/300	3570/850
Zloženie:	karfiol, olej, zemiaky				
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia				
Utorok	Polievka 1:	<b>Zelerová s haluškami</b>		0,33	525/131
9.4.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler, vajcia			
Dátum spotreby: 11.4.2024	Základ 1:	<b>Holandský mletý rezeň so syrom, Zemiaková kaša</b>		150/300	4905/1167
	Zloženie:	mleté mäso, syr tvrdý, cibuľa, maslo, olej			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	Základ 2:	<b>Kurací stroganov, Ryža s kukuricou</b>		74/150/190	3200/761
	Zloženie:	kurací stehenný plát, kečup, uhorky, cukor, maslo, smotana, kukurica			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	Základ 3:	<b>Fliačky s hlávkovou kapustou</b>		400	2158/513
Zloženie:	fliacky, olej cibuľa, biela kapusta				
Alergény:	pšeničná múka				
Streda	Polievka 1:	<b>Brokolicová krémová</b>		0,33	899/214
10.4.2024	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
Dátum spotreby: 12.4.2024	Základ 1:	<b>Kuracie stehno na mrkve a póre, Tarhoňa</b>		158/150/190	4523/1076
	Zloženie:	kuracie stehno, grilovacie korenie, mrkva, pór			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 2:	<b>Segedínsky bravčový guláš, Knedle</b>		74/200/190	5233/1245
	Zloženie:	bravčové pliecko, kyslá kapusta, rasca, cibuľa, smotana			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	Základ 3:	<b>Zeleninové krupoto s drvenými paradajkami</b>		400	3401/809
Zloženie:	krúpy, zelenina, drvené paradajky, olej, cibuľa				
Alergény:	pšeničná múka				
Štvrtok	Polievka 1:	<b>Hubová s mrveničkou</b>		0,33	525/131
11.4.2024	Alergény:	pšeničná múka, vajcia			
Dátum spotreby: 13.4.2024	Základ 1:	<b>Kuracie prsia s bylinkovou omáčkou, Ryža</b>		74/150/190	3012/717
	Zloženie:	kuracie prsia, provensálske korenie, olej, cibuľa			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 2:	<b>Rybie filé na masle so zeleninou, Zemiaky masené</b>		90/150/300	3906/930
	Zloženie:	rybie filé, bretánska zelenina, maslo, olej, cibuľa			
	Alergény:	ryby, pšeničná múka, mlieko			
	Základ 3:	<b>Ovocné guľky so strúhankou a maslom</b>		400	3570/850
Zloženie:	ovocné guľky, strúhanka, maslo				
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia				
Piatok	Polievka 1:	<b>Paradajková s cestovinou</b>		0,33	651/155
12.4.2024	Alergény:	pšeničná múka			
Dátum spotreby: 14.4.2024	Základ 1:	<b>Bravčový guľáš s bielou fazuľou a restovaným párkom, Cestovina</b>		74/200/200	4926/1172
	Zloženie:	bravčové pliecko, olej, cibuľa, cesnak, biela fazuľa, párková klobása, pretlak			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 2:	<b>Kuracie soté na kari, Jazminová ryža</b>		74/150/190	3082/733
	Zloženie:	kurací stehenný plát, kati korenie, zelenina, olej, cibuľa			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 3:	<b>Vyprázaný syr, Zemiaky, tatárska omáčka</b>		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