

33		<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>Slovenská šajtlava</b>		0,33	651/155
<b>12.8.2024</b>	Alergény:	pšeničná múka			
	<b>Základ 1:</b>	<b>Kuracie prsia na šampiňónoch, Slovenská ryža</b>		74/150/190	3974/946
	Zloženie:	kuracie prsia, olej, cibuľa, rasca, šampiňóny			
	Alergény:	pšeničná múka			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Boloňské penne so syrom</b>		420	3982/948
	Zloženie:	mleté mäso, penne, par.pretlak, kečup, syr tehla			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, zeler			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Vyprážené šampiňóny, Varené zemiaky</b>		200/300	4850/1154
	Zloženie:	šampiňóny, olej, strúhanka, mlieko			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
<b>Utorok</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Zelerová s haluškami</b>		0,33	525/131
<b>13.8.2024</b>	Alergény:	pšeničná múka, zeler, vajcia			
	<b>Základ 1:</b>	<b>Pečená krkovička, kyslá kapusta, Knedle</b>		74/200/190	2186/520
	Zloženie:	bravčová krkovička, cesnak, rasca, cibuľa, kyslá kapusta, cukor			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Kurací stroganov, Ryža</b>		74/150/190	3200/761
	Zloženie:	kurací stehenný plát, kečup, uhorky, cukor, maslo, smotana,			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Fliačky s hlávkovou kapustou</b>		400	2158/513
	Zloženie:	fliacky, olej cibuľa, biela kapusta			
	Alergény:	pšeničná múka			
<b>Streda</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Hovädzia roľnícka</b>		0,33	988/235
<b>14.8.2024</b>	Alergény:	múka pšeničná			
	<b>Základ 1:</b>	<b>Bravčový plátok burgunský, Kolienka</b>		73/200/200	4653/1107
	Zloženie:	bravčové stehno, paradajkový pretlak, mrkva, zeler, ocot, cukor			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia, zeler			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Pekelná kovbojská fazuľa</b>		400	3906/930
	Zloženie:	fazuľa, údená krkovička, paradajkový pretlak, chilli, cesnak			
	Alergény:	múka pšeničná			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Vyprážené sójové plátky v cestíčku, Varené zemiaky</b>		250/300	2155/513
	Zloženie:	sójové plátky, melanž, mlieko, múka			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia, sója			
<b>Štvrtok</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Zeleninová s liatym cestom</b>		0,33 l	752/179
<b>15.8.2024</b>	Alergény:	múka pšeničná, zeler			
	<b>Základ 1:</b>	<b>Kurací plátok Metropol, Ryža</b>		74/150/190	3012/717
	Zloženie:	kuracie prsia, jemná saláma, uhorky, smotana			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Frankfurtský mletý rezeň, Paprikové zemiaky</b>		120/150/300	3906/930
	Zloženie:	mleté mäso, párky obyčajné, paprika mletá			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Rezance s makom a maslom</b>		400	4993/1188
	Zloženie:	rezance, maslo, cukor, mak			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
<b>Piatok</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Paradajková s cestovinou</b>		0,33	651/155
<b>16.8.2024</b>	Alergény:	pšeničná múka			
	<b>Základ 1:</b>	<b>Bravčový plátok s bielou fazuľou a restovaným párkom, Cestovina</b>		74/200/200	4926/1172
	Zloženie:	bravčové stehno, olej, cibuľa, cesnak, biela fazuľa, párková klobása, pretlak			
	Alergény:	pšeničná múka			
	<b>Základ 2:</b>	<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			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Vyprážený 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