

5		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:	Karfiolový vývar s liatym cestom		0,33	755/179
29.1.2024	Alergény:	pšeničná múka, vajcia			
Dátum spotreby: 31.1.2024	Základ 1:	Kuracie stehno s kremovou omáčkou so šampiňónmi a uhorkou, Kolienka		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 pliecko, pretlak, chilli, kápia, cibuľa, cesnak			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 3:	Strapačky s tvarohom		450	2881/685
Zloženie:	zemiaky, tvaroh, maslo, hrubá múka				
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia				
Utorok	Polievka 1:	Kelová so zemiakmi		0,33	899/214
30.1.2024	Alergény:	pšeničná múka			
Dátum spotreby: 1.2.2024	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 guľky 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				
Streda	Polievka 1:	Pórková mliečna		0,33	752/179
31.1.2024	Alergény:	mlieko, múka, vajcia			
Dátum spotreby: 2.2.2024	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 pliecko, 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:					
Štvrtok	Polievka 1:	Zeleninový boršč		0,33	988/235
1.2.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler			
Dátum spotreby: 3.2.2024	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				
Piatok	Polievka 1:	Fazuľová so zeleninou		0,33	639/152
2.2.2024	Alergény:	pšeničná múka			
Dátum spotreby: 4.2.2024	Základ 1:	Bravčové stehno na smotane s koreňovou zeleninou a hráškom, Knedle		74/200/190	5064/1205
	Zloženie:	bravčové stehno, smotana, zelenina pod sviečkovú, hrášok, cukor, ocot			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia, zeler			
	Základ 2:	Kuracie rezanččky na čínskej kapuste, Jazminová ryža		74/150/190	3488/830
	Zloženie:	kurací stehenný plátok, sójová omáčka, čínska zelenina, solamyl			
	Alergény:				
	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