

11		<b>Špeciality</b>	Gramáž (g)	Energetické hodnoty (kJ/kcal)
týždeň			Váha mäsa je po uvarení.	
<b>Vyhradzuje si právo na akúkoľvek zmenu v jedálnom lístku a to z prevádzkových a organizačných dôvodov.</b>				
<b>Pondelok</b>		<b>Laci pečené ( steak z krkovičky)</b>	95	4115/979
11.3.2024		<b>pečený zemiak s kyslou smotanou a pažitkou, kyslá obloha</b>	250/100	
		krkovička, kečup, horčica, cesnak, baranie rohy, kyslá uhorka, feferóny		<b>7,00 €</b>
	<b>Alergény:</b>	mlieko		
<b>Utorok</b>		<b>Vyprážený encián v mandľovej strúhanke</b>	150	4561/1085
12.3.2024		<b>Hranolky, brusnice, trhaný šalát</b>	150/20/20	
	<b>Zloženie:</b>	encián, strúhanka, mandle, brusnice		<b>6,30 €</b>
	<b>Alergény:</b>	múka, mlieko, vajcia		
<b>Streda</b>		<b>Lasagne Bolognese quattro formaggi</b>	350	3998/951
13.3.2024		<b>paradajková omáčka, bazalkové pesto</b>	150/50/50	
	<b>Zloženie:</b>	lasagne, bravčové mäso, eidam, čedar, mozzarella, ementál, bazalka, drvené paradajky,		<b>6,30 €</b>
	<b>Alergény:</b>	pšeničná múka, vajce, mlieko		
<b>Štvrtok</b>		<b>Bravčová panenka s krémovou hubovou omáčkou</b>	93/150	4926/1172
14.3.2024		<b>Zemiakové dukátiky, polníček</b>	150/20	
	<b>Zloženie:</b>	bravčová panenka, olej, cibuľa, rasca, cukor, huby, smotana		<b>7,00 €</b>
	<b>Alergény:</b>	pšeničná múka, mlieko		
<b>Piatok</b>		<b>Guestchef MAREK ORT</b>	<b>7,00 €</b>	
15.3.2024	UMD Jedáleň	<b>Pečené kuracie stehno ala bažant, pečená koreňová zelenina, zemiakové šúľance s údenou paprikou a slaninou</b>	158 100 250	
	Jedáleň VA Valcovňa	<b>Sweetchili kurací steak, thajská pražená kapusta, divoká ryža</b>	95 150 180	<b>6,30 €</b>
		kuracie prsia, sweetchili omáčka, kapusta, chili, curry pasta, divoká ryža	soja	