

Jedálny listok

38.

Pondelok

19.09.2022

- Polievka :** *Hubová so strúhankou, chlieb* (A1A3A7) 0,33lt-50g
- I.** *Bravčové cigánske rebierko, ryža, šalát* (A1) 75-200-150g
(bravčové karé, rajčinový pretlak, cesnak, slanina, lečo)
- II.** *Kuracie prsia so zelenými olivami, cestovina* (A1A7) 75-200-225g
(kuracie prsia, paradajky, paprika, šampiňóny, zelené olivy, smotana, biele víno)
- III.** *Palacinky s džemom a topingom* (A1A3A7) 350g
- IV.** *Kuskusový šalát s pikantným dresingom a feta syrom* (A1A7) 350g
(kuskus, farebná paprika, uhorky, paradajky, šampiňóny, chilli, feta syr)
- NŠ.** *Medailónky z bravčovej panenky, 1/2ryža, 1/2opek.zemiaky, šalát* (A1A7) 100-230-150g

Utorok

20.09.2022

- Polievka :** *Zeleninová s cestovinou, chlieb* (A1A9) 0,33lt-50g
- I.** *Vyprázané kuracie prsia, zemiaky s paprikou, šalát* (A1A3A7) 75-260-150g
- II.** *Karlovarská roláda, slovenská ryža, šalát* (A1A3A7A10) 75-200-150g
(bravčové karé, párky, vajíčka, sterilizovaná uhorka, horčica)
- III.** *Zapekaný karfiol so syrom, zemiaky, uhorka* (A1A3A7) 200-260-50g
- IV.** *Šalát „Monte Carlo“, toust* (A1A5A7) 350g/2ks
(ľadový šalát, čínska kapusta, šampiňóny, reďkovka, paradajky, eidam, arašidy)
- NŠ.** *Zbojnícka pochúťka v zemiakovej placke, šalát* (A1A3A7A10) 150-2ks-150g
(bravčové mäso, klobása, oravská slanina, lečo, šampiňóny, kečup, horčica, eidam)

Streda

21.09.2022

- Polievka :** *Kapustová s krúpkami, chlieb* (A1) 0,33lt-50g
- I.** *Bravčová pečená krkovička, dusená kapusta, knedľa* (A1A3A7) 75-200-170g
- II.** *Morčacie prsia v pikantnej omáčke, ryža, šalát* (A1A7A9A10) 75-200-150g
(morčacie prsia, koreňová zelenina, feferónky, horčica, smotana)
- III.** *Hubové rizoto, kompót* (A1A7) 350-150g
- IV.** *Čili s bielou fazuľou, paradajkami a brokolicou, toust* (A1A9) 350g/2ks
(paprika, mrkva, zeler, chilli, paradajky, fazuľa, kukurica, brokolica, oregano)
- NŠ.** *Grilovaný hermelín, zeleninový šalát, brusnicový džem, toust* (A1A7) 100-100g/2ks

Jedálny lístok

Štvrtok

22.09.2022

Polievka : Richtárska, chlieb (A1A9) 0,33lt-50g

I. Bravčový pivársky rezeň, zemiaky s vňat'kou, šalát (A1A3A7) 75-260-150g
(bravčové karé vyprážené v pivnom cestíčku, údený syr)

II. Hovädzie na skalický spôsob, tarhoňa, šalát (A1A9) 75-200-150g
(hovädzie zadné, koreňová zelenina, červené víno)

III. Zemiakový prívarok, varené vajíčko, chlieb (A1A3A7) 100-300g/2ks

IV. Zapekaná ryža s kuracím mäsom, šalát (A1A6A7) 350-150g
(kuracie prsia, ryža, zázvor, sójová omáčka, vajíčka, chilli paprika)

NŠ. Kurací steak s dubákovou omáčkou, ryža s hráškom, šalát (A1A7) 100-200-150g

Piatok

23.09.2022

Polievka: Špenátová krémová, chlieb (A1A7) 0,33lt-50g

I. Kuracie prsia na šampiňónoch, ryža, šalát (A1A7) 75-200-150g

II. Rybie filé na srbský spôsob, cestovina penne (A1A3A4A7) 100-200-225g
(rybie filé, paradajky, paprika, kyslá smotana)

III. Kysnuté makové rožky (A1A3A7) 350g

IV. Cestovinový lahôdkový šalát (A1A7A10) 350g
(cestoviny, kuracie prsia, hrášok, uhorky, paprika, rajčiny, eidam, kyslá smotana, horčica)

NŠ. Marinovaná bravčová krkovička, opek.zemiaky, kyslá príloha (A1A10) 100-260-100g

* jedlá alebo prílohy takto označené sú polotovary

Zoznam alergénov v pokrmoch na jedálnom lístku :

A1 – Lepok	A7 – Mlieko	A13 – Vlčí bôb		
A2 – Kôrovce	A8 – Orechy	A14 – Mäkkýše		
A3 – Vajcia	A9 – Zeler	N – Neobsahuje alergény	A5 – Arašidy	A11 – Sezam
A4 – Ryby	A10 – Horčica	A6 – Sójové bôby	A12 – Siročítany	

Váha mäsa na 1 porciu v surovom stave bez kosti: 120 g. Zmena jedálneho lístka vyhradená

Pôvod mäsa na prípravu pokrmov:

Bravčové mäso – Slovensko, Španielsko

Kuracie mäso: Slovensko

Ryby: Nórsko

Morčacie mäso : Maďarsko

Hovädzie mäso : Slovensko