

23		Chladená strava	Gramáž (g/ml)	Energetické hodnoty (kJ/kcal)
týždeň				
Pôvod mäsa je uvádzaný na etikete				
Vyhradujeme si právo na akúkoľvek zmenu v jedálnom lístku a to z prevádzkových a organizačných dôvodov				
Pondelok	Polievka 1:	Čínska polievka	0,33	899/214
3.6.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 5.6.2024	Základ 1:	Kuracie ragú s bretánskou zeleninou, Bulgur	74/150/190	4002/952
	Zloženie:	kurací stehenný plátok, olej, cibuľa, bretánska zelenina, bulgur		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Bravčový plátok so slaninou a lečom, Ryža	74/150/190	4219/1004
	Zloženie:	Bravčové stehno, slanina, lečo, pretlak, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Bryndzové pirohy s opraženou cibuľou	400	3974/946
Zloženie:	pirohy bryndzové, olej, cibuľa			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
Utorok	Polievka 1:	Pórková mliečna	0,33	752/179
4.6.2024	Alergény:	mlieko, múka, vajcia		
Dátum spotreby: 6.6.2024	Základ 1:	Kurací plátok s cuketou, Slovenská ryža	74/150/190	4408/1049
	Zloženie:	kuracie prsia, cuketa, pretlak, cukor		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 2:	Debrecínsky bravčový guláš, Cestovina	74/200/200	4926/1172
	Zloženie:	bravčové plecko, pretlak, párková klobása, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka		
	Základ 3:	Sójové plátky na zelenine, Zemiaky	250/300	3848/916
Zloženie:	sójové plátky, mexická zelenina, sójová omáčka, solamyl			
Alergény:				
Streda	Polievka 1:	Kelová so zemiakmi	0,33	899/214
5.6.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 7.6.2024	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:	Hydinové soté na spišský spôsob, Ryža	74/150/190	1984/472
	Zloženie:	kurací stehenný plátok, párky, parad, pretlak,		
	Alergény:	múka pšeničná		
	Základ 3:	Hubové rizoto so syrom	400/30	1623/386
Zloženie:	ryža, šampiňóny, syr, hrášok			
Alergény:	mlieko			
Štvrtok	Polievka 1:	Hovädzí vývar s cestovinou	0,33	789/187
6.6.2024	Alergény:	zeler, pšeničná múka, vajcia		
Dátum spotreby: 8.6.2024	Základ 1:	Lesnícke kuracie prsia, Noky	74/200/220	4235/1008
	Zloženie:	kuracie prsia, soľ, koreň, zelenina, brusnice, múka, smotana		
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko		
	Základ 2:	Pečená klobása, Hrachová kaša	100/380	3451/821
	Zloženie:	Klobása, hrach, cesnak		
	Alergény:	múka pšeničná		
	Základ 3:	Šúľance s makom a cukrom	400/50	4561/1085
Zloženie:	múka, vaj, melanž, mlieko,			
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
Piatok	Polievka 1:	Zeleninový boršč	0,33	988/235
7.6.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler		
Dátum spotreby: 9.6.2024	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			
Sobota	Polievka 1:	Šumavská	0,33	639/152
8.6.2024	Alergény:	pšeničná múka		
Nedeľa	Základ 1:	Cigánsky bravčový plátok, Tarhoňa	74/150/190	3672/874
9.6.2024	Zloženie:	bravčové stehno, lečo, slanina, cesnak		
Dátum spotreby: 10.6.2024	Alergény:	múka pšeničná		
	Základ 2:	Bravčový moravský guláš, Varené zemiaky	74/200/300	4066/968
	Zloženie:	bravčové plecko, hlávková kapusta, par, pretlak, cesnak, zemiaky, feferóny		
Alergény:	pšeničná múka			

U hmotných pokrmov je váha uvádzaná v gramoch, u tekutých ako sú polievky a omáčky je uvádzaná v mililitroch