

33	Chladená strava		Gramáž (g/ml)	Energetické hodnoty (kJ/kcal)	
tyždeň	Pôvod mäsa je uvádzaný na etikete				
Vyhradzujeme si právo na akúkoľvek zmenu v jedálnom lístku a to z prevádzkových a organizačných dôvodov					
Pondelok 12.8.2024	Polievka 1:	Krúpová domáca Alergény: pšeničná múka, zeler	0,33	836/199	
Dátum spotreby: 14.8.2024	Základ 1:	Znojemský bravčový plátok, Tarhoňa Zloženie: bravčové stehno, kyslé uhorky, cesnak Alergény: múka pšeničná	74/150/190	3854/917	
	Základ 2:	Kurací stroganov, Opekané zemiaky Zloženie: kuracie prsia, kečup, horčica, smotana, kyslé uhorky Alergény: múka pšeničná, mlieko, horčica	74/150/300	3906/930	
	Základ 3:	Strapačky s tvarohom Zloženie: zemiaky, tvaroh, maslo, hrubá múka Alergény: pšeničná múka, mlieko, vajcia	500	2881/685	
	Utorok 13.8.2024	Polievka 1:	Slovenská šajtlava Alergény: pšeničná múka	0,33	651/155
	Dátum spotreby: 15.8.2024	Základ 1:	Kuracie prsia na šampiňónoch, Slovenská ryža Zloženie: kuracie prsia, olej, cibuľa, rasca, šampiňóny Alergény: pšeničná múka	74/150/190	3974/946
		Základ 2:	Boloňské penne so syrom Zloženie: mleté mäso, penne, par.pretlak, kečup, syr tehla Alergény: múka pšeničná, mlieko, zeler	420	3982/948
Základ 3:		Vyprážené šampiňóny, Varené zemiaky Zloženie: šampiňóny, olej, strúhanka, mlieko Alergény: pšeničná múka, mlieko, vajcia	200/300	4850/1154	
Streda 14.8.2024		Polievka 1:	Zelerová s haluškami Alergény: pšeničná múka, zeler, vajcia	0,33	525/131
Dátum spotreby: 16.8.2024		Základ 1:	Pečená krkovička, kyslá kapusta, Knedle Zloženie: bravčová krkovička, cesnak, rasca, cibuľa, kyslá kapusta, cukor Alergény: pšeničná múka, mlieko, vajcia	74/200/190	2186/520
		Základ 2:	Kuracie soté so zelenou fazuľkou, Ryža Zloženie: kurací stehenný plát, olej, cibuľa, zelená fazuľka Alergény: pšeničná múka	74/150/190	3200/761
	Základ 3:	Fliacky s hlávkovou kapustou Zloženie: fliacky, olej cibuľa, biela kapusta Alergény: pšeničná múka	400	2158/513	
	Štvrtok 15.8.2024	Polievka 1:	Hovädzia roľnícka Alergény: múka pšeničná	0,33	988/235
	Dátum spotreby: 17.8.2024	Základ 1:	Bravčový plátok burgunský, Kolienka Zloženie: bravčové stehno, paradajkový pretlak, mrkva, zeler, ocot, cukor Alergény: múka pšeničná, mlieko, vajcia, zeler	73/200/200	4653/1107
		Základ 2:	Pekelná kovbojská fazuľa Zloženie: fazuľa, údená krkovička, paradajkový pretlak, chilli, cesnak Alergény: múka pšeničná	400	3906/930
Základ 3:		Vyprážené sójové plátky v cestíčku, Varené zemiaky Zloženie: sójové plátky, melanz, mlieko, múka Alergény: múka pšeničná, mlieko, vajcia, sója	250/300	2155/513	
Piatok 16.8.2024		Polievka 1:	Zeleninová s liatym cestom Alergény: múka pšeničná, zeler	0,33 l	752/179
Dátum spotreby: 18.8.2024		Základ 1:	Kurací plátok Metropol, Ryža Zloženie: kuracie prsia, jemná saláma, uhorky, smotana Alergény: múka pšeničná, mlieko	74/150/190	3012/717
		Základ 2:	Frankfurtský mletý rezeň, Zemiaky mastené s cibuľou Zloženie: mleté mäso, párky obyčajné, paprika mletá Alergény: múka pšeničná, mlieko, vajcia	120/150/300	3906/946
	Základ 3:	Rezance s makom a maslom Zloženie: rezance, maslo, cukor, mak Alergény: pšeničná múka, mlieko	400	4993/1188	
	Sobota 17.8.2024	Polievka 1:	Poľná Alergény: múka pšeničná	0,33	899/214
	Nedeľa 18.8.2024	Základ 1:	Wok kuracia lahôdka, Jazminová ryža Zloženie: kurací stehenný plát, brokolica, kapia, mrkva, šampiňóny, cesnak, sójová omáčka Alergény: pšeničná múka, sója	74/150/190	2015/479
	Dátum spotreby: 19.8.2024	Základ 2:	Diabolská bravčová zmes s klobásou, Slovenská ryža Zloženie: bravčové pliecko, klobása, feferóny, parad.pretlak Alergény: pšeničná múka	74/200/190	3854/917

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