

34		Chladená strava	Gramáž (g/ml)	Energetické hodnoty (kJ/kcal)
týždeň				
<b>Pôvod mäsa je uvádzaný na etikete</b>				
<b>Vyhradujeme si právo na akúkoľvek zmenu v jedálnom lístku a to z prevádzkových a organizačných dôvodov</b>				
<b>Pondelok</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Paradajková s cestovinou</b>	0,33	651/155
<b>19.8.2024</b>	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 21.8.2024	<b>Základ 1:</b>	<b>Bravčový plátok s bielou fazuľou a restovaným párkom, Cestovina</b>	74/200/200	4926/1172
	Zloženie:	bravčové stehno, olej, cibuľa, cesnak, biela fazuľa, párková klobása, pretlak		
	Alergény:	pšeničná múka		
	<b>Základ 2:</b>	<b>Kuracie soté na kari, Jazminová ryža</b>	74/150/190	3082/733
	Zloženie:	kurací stehenný plát, kati korenie, zelenina, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka		
	<b>Základ 3:</b>	<b>Farmárkine cestoviny (cestovina so zemiakmi a kapustou)</b>	450	3689/878
Zloženie:	cestoviny, kyslá kapusta, cibuľka, slanina			
Alergény:	múka pšeničná, vajcia			
<b>Utorok</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Kulajda</b>	0,33	899/214
<b>20.8.2024</b>	Alergény:	mlieko, vajcia, pšeničná múka		
Dátum spotreby: 22.8.2024	<b>Základ 1:</b>	<b>Kuracie prsia s ananásom a slivkami, Tarhoňa</b>	74/150/190	3672/874
	Zloženie:	kuracie prsia, ananás, kečup, slivkový kompót,		
	Alergény:	pšeničná múka		
	<b>Základ 2:</b>	<b>Bravčový guláš domazlický, Cestoviny</b>	74/200/200	5228/1244
	Zloženie:	bravčové plecko, smotana, kyslé uhorky, hrášok, pretlak		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia		
	<b>Základ 3:</b>	<b>Zeleninové rizoto so syrom</b>	450	2365/563
Zloženie:	ryža, zelenina, syr			
Alergény:	mlieko			
<b>Streda</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Cesnaková so zemiakmi</b>	0,33	651/155
<b>21.8.2024</b>	Alergény:	zeler		
Dátum spotreby: 23.8.2024	<b>Základ 1:</b>	<b>Kurací plátok na horčicovej omáčke, Ryža</b>	74/150/190	3258/775
	Zloženie:	kuracie prsia, horčica, maslo, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka, horčica		
	<b>Základ 2:</b>	<b>Moravský bravčový guláš</b>	500	3892/926
	Zloženie:	bravčové plecko, paradajkový pretlak, hlávková kapusta,		
	Alergény:	múka pšeničná		
	<b>Základ 3:</b>	<b>Cestovinový nákyp s brokolicou a tofu syrom</b>	400	2455/584
Zloženie:	cestoviny, brokolica, tofu, kávia			
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia			
<b>Štvrtok</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Zemiaková s paprikou</b>	0,33	752/179
<b>22.8.2024</b>	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby: 24.8.2024	<b>Základ 1:</b>	<b>Cigánsky bravčový plátok, Slovenská ryža</b>	74/150/190	3672/874
	Zloženie:	bravčové stehno, lečo, slanina, cesnak		
	Alergény:	múka pšeničná		
	<b>Základ 2:</b>	<b>Vyprážené kuracie nugetky, Zemiaky s cibuľkou</b>	120/300	3974/946
	Zloženie:	kuracie nugetky, olej, jarná cibuľka		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia		
	<b>Základ 3:</b>	<b>Pečené buchty s lekvárom</b>	450	7963/1895
Zloženie:	múka, mlieko, vajce, cukor, lekvár			
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia			
<b>Piatok</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Kapustová s krúpami</b>	0,33	840/200
<b>23.8.2024</b>	Alergény:	múka pšeničná		
Dátum spotreby: 25.8.2024	<b>Základ 1:</b>	<b>Plovdivský hovädzí plátok, Noky</b>	74/200/220	3592/855
	Zloženie:	Hovädzie zadné, pretlak, cesnak		
	Alergény:	pšeničná múka		
	<b>Základ 2:</b>	<b>Hydinová pečeň na cibuľke, Ryža</b>	85/150/190	3200/761
	Zloženie:	kuracia pečeň, olej, cibuľa, ryža		
	Alergény:	pšeničná múka		
	<b>Základ 3:</b>	<b>Bulgur s tekvicou, cuketou a zeleninou</b>	400	2450/583
Zloženie:	bulgur, maslová tekvica, cuketa, mrazená zelenina. Olej			
Alergény:	zeler, pšeničná múka,			
<b>Sobota</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Rascová s vajcom</b>	0,33	618/147
<b>24.8.2024</b>	Alergény:	vajcia, pšeničná múka		
<b>Nedeľa</b>	<b>Základ 1:</b>	<b>Kuracie prsia mexické (pikantná zmes fazuľe a kukurice), Ryža</b>	74/150/190	3906/930
<b>25.8.2024</b>	Zloženie:	kuracie prsia, mexická zmes, chilli, pretlak, fazuľa steril.		
Dátum spotreby: 26.8.2024	Alergény:	pšeničná múka		
	<b>Základ 2:</b>	<b>Goralský bravčový guláš, Cestovina</b>	74/200/200	4795/1141
	Zloženie:	bravč.plecko, olej, huby, cibuľa, smotana, zeler, par.pretlak, soľ		
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia, zeler		

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