

44		Chladená strava		Gramáž (g/ml)	Energetické hodnoty (kJ/kcal)
týždeň		Pôvod mäsa je uvádzaný na etikete			
Vyhradzuje si právo na akúkoľvek zmenu v jedálnom lístku a to z prevádzkových a organizačných dôvodov					
Pondelok	Polievka 1:	Cesnaková so zemiakmi		0,33	836/199
28.10.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler			
Dátum spotreby: 30.10.2024	Základ 1:	Srbské morčacie soté, Ryža		74/150/190	3672/874
	Zloženie:	morčacie prsia, lečo, slanina, cesnak			
	Alergény:	múka pšeničná			
	Základ 2:	Bravčový guláš domažlický, Noky		74/200/220	5228/1244
	Zloženie:	bravčové plecko, smotana, kyslé uhorky, hrášok, pretlak			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	Základ 3:	Hubový paprikáš, Knedle		250/190	5494/1308
Zloženie:	šampiňóny, smotana, pretlak, paprika				
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia				
Utorok	Polievka 1:	Cesnaková krémová		0,33	752/179
29.10.2024	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
Dátum spotreby: 31.10.2024	Základ 1:	Kuracie prsia s bylinkovou omáčkou, Ryža s hráškom		74/150/190	3012/717
	Zloženie:	kuracie prsia, provensálske korenie, olej, cibuľa			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 2:	Bravčové mäso dusené v keli, Zemiaky s cibuľkou		74/200/300	2630/626
	Zloženie:	bravčové plece, kel, cesnak, zemiaky			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 3:	Ovocné gulky so strúhankou a maslom		400	3570/850
Zloženie:	ovocné gulky, strúhanka, maslo				
Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia				
Streda	Polievka 1:	Krúpová domáca		0,33	836/199
30.10.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler			
Dátum spotreby: 1.11.2024	Základ 1:	Kuracie soté s ananásom a slivkami, Slovenská ryža		74/150/190	3672/874
	Zloženie:	kurací stehenný plát, ananás, kečup, slivkový kompót,			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 2:	Rybací karbonátok, Mastené zemiaky s vňaťou		150/300	4652/1107
	Zloženie:	rybie filé, cibuľa, vajcia, strúhanka, mlieko, múka, maslo, petržlenová vňať			
	Alergény:	ryby, pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	Základ 3:	Sójové plátky na zelenine, Ryža		250/190	2963/705
Zloženie:	sójové plátky, británska zelenina, sójová onážka, solamyl				
Alergény:	sója				
Štvrtok	Polievka 1:	Čínska polievka		0,33	899/214
31.10.2024	Alergény:	pšeničná múka			
Dátum spotreby: 2.11.2024	Základ 1:	Kuracie stehno s barbecue korením a smaženou cibuľou, Ryža		158/150/190	3024/720
	Zloženie:	kuracie stehno, cibuľa, pretlak, cesnak, worchester, oregáno smažená cibuľka			
	Alergény:	pšeničná múka,			
	Základ 2:	Bravčové stehno na spôsob sviečkovej, Knedle		74/200/190	4926/1172
	Zloženie:	Bravčové stehno, cibuľa, zelenina, citrón, cukor, horčica, smotana, mlieko, bobkový list, nové korenie			
	Alergény:	pšeničná múka, zeler, mlieko, vajcia, horčica			
	Základ 3:	Buchty na pare s kakaovou posýpkou a cukrom		350/40/40	6440/1533
Zloženie:	múka, mlieko, vajcia, droždie, kakao, maslo, slivkový lekvár				
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia				
Piatok	Polievka 1:	Paradajková s cestovinou		0,33	651/155
1.11.2024	Alergény:	pšeničná múka			
Dátum spotreby: 3.11.2024	Základ 1:	Kuracie soté so zelenou fazuľkou, Ryža		74/150/190	3200/761
	Zloženie:	kurací stehenný plát, olej, cibuľa, zelená fazuľka			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 2:	Údená krkovička, Fazuľový privarok		74/380	4998/1190
	Zloženie:	krkovička údená, fazuľa, cibuľa, cesnak			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 3:				
Zloženie:					
Alergény:					
Sobota	Polievka 1:	Pohronská kapustová		0,33	899/214
2.11.2024	Alergény:	múka pšeničná, mlieko			
Nedeľa	Základ 1:	Kuracie prsia po baskitsky, Slovenská ryža		74/150/190	3856/918
3.11.2024	Zloženie:	kuracie prsia, pretlak, kečup, cesnak, olivy, oregáno			
Dátum spotreby: 4.11.2024	Alergény:	múka pšeničná			
	Základ 2:	Slovenský bravčový plátok na smotane, Cestoviny		74/200/200	3677/875
	Zloženie:	bravčové stehno, smotana, šampiňóny, mrkva, slanina			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia, horčica, zeler			

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