

15		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:	Slepačí vývar s bulgurom	0,33	651/155
6.4.2026	Alergény:	múka pšeničná, mlieko		
Dátum spotreby 8.4.2026	Základ 1:	Srbský bravčový plátok, Ryža	74/150/190	3672/874
	Zloženie:	bravčové stehno, lečo, slanina, cesnak		
	Alergény:	múka pšeničná		
	Základ 2:			
	Zloženie:			
	Alergény:			
	Základ 3:	Strapačky s kyslou kapustou	450	2881/685
Zloženie:	zemiaky, hrubá múka, kapusta, cukor, slanina			
Alergény:	pšeničná múka, vajcia			
Utorok	Polievka 1:	Zeleninová zapražená	0,33	899/214
7.4.2026	Alergény:	pšeničná múka		
Dátum spotreby 9.4.2026	Základ 1:	Hydinové ragú na paprikovej omáčke, Cestovina	74/200/200	4561/1085
	Zloženie:	kurací stehenný plátok, olej, cibuľa, paprika, smotana		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 2:	Bravčové soté s vajíčkom a hráškom, Varené zemiaky s cibuľou	74/150/300	3499/833
	Zloženie:	bravčové pliecko, cesnak, hrášok, zemiaky, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka, vajcia		
	Základ 3:	Špagety chilli sin carne s tofu	250/200	3488/830
Zloženie:	špagety, chilli, mexická zelenina, pretlak, cesnak, cukor, údené tofu			
Alergény:	pšeničná múka			
Streda	Polievka 1:	Cícerová so zeleninou	0,33	895/213
8.4.2026	Alergény:	zeler		
Dátum spotreby 10.4.2026	Základ 1:	Kuracie prsia Tika masala, Jazminová ryža	74/150/190	2911/693
	Zloženie:	kuracie prsia, zelenina, garam masala, 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:	Palacinky s džemom a práškovým cukrom	400	3488/830
Zloženie:	palacinky, džem, cukor práškový			
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia			
Štvrtok	Polievka 1:	Francúzska zeleninová	0,33	988/235
9.4.2026	Alergény:	pšeničná múka, zeler		
Dátum spotreby 11.4.2026	Základ 1:	Bravčové varené, chrenová omáčka, Knedle	74/200/190	2359/561
	Zloženie:	bravčové stehno, chren, smotana, cukor, ocot, olej, cibuľa		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia		
	Základ 2:	Pražské zemiaky s údeninou, čalamáda	450/100	3906/930
	Zloženie:	zemiaky, údená krkovička, vajcia, olej, cibuľa		
	Alergény:	mlieko, vajcia		
	Základ 3:	Kuskusové rizotto s grilovanými šampiňónmi	420	2450/583
Zloženie:	kuskus, šampiňóny, kurkuma, cesnak, pór, paradajky, mrkva			
Alergény:	pšeničná múka			
Piatok	Polievka 1:	Šošovicová na kyslo	0,33	988/235
10.4.2026	Alergény:	mlieko, pšeničná múka		
Dátum spotreby 12.4.2026	Základ 1:	Kuracie prsia v nivovej omáčke, Zeleninová ryža	74/150/190	3722/886
	Zloženie:	kuracie prsia, maslo, mlieko, niva, cukor, cesnak		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
	Základ 2:	Vypražaný karbonátok, Chrenová zemiaková kaša	150/300	4011/955
	Zloženie:	bravčové mäso, cibuľa, cesnak, strúhanka, chren, maslo		
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia		
	Základ 3:	Gratinované zemiaky s cuketou, paradajkami, červ. cibuľou, tymiánom a syrom	450	3848/916
Zloženie:	zemiaky, cuketa, paradajky, červená cibuľa, tymián			
Alergény:	mlieko, vajcia			
Sobota	Polievka 1:	Cukinová krémová	0,33	755/179
11.4.2026	Alergény:	pšeničná múka, mlieko		
Nedeľa	Základ 1:	Bravčové karé na údenej slanine, Ryža	75/150/190	3200/761
12.4.2026	Zloženie:	bravčové karé, olej, cibuľa, slanina, cesnak		
Dátum spotreby: 13.4.2026	Alergény:	pšeničná múka,		
	Základ 2:	Špagety s hydínovým ragú(kuracie mäso,hydínová pečeň	200/250	4620/1100
	Zloženie:	špagety, pretlak, cesnak, kuracie prsia, hydínová pečeň		
Alergény:	pšeničná múka,			

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