

22		Jedálny lístok		Gramáž (g/ml)	Energetické hodnoty (kJ/kcal)
tyždeň		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:	Hovädzí vývar s cestovinou		0,33	899/214
27.5.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler			
Dátum spotreby: 29.5.2024	Základ 1:	Grilované kuracie stehno, Zeleninová ryža		158/150/190	2254/536
	Zloženie:	kuracie stehno, grilovacie korenie, ryža, zelenina			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 2:	Bravčové soté s hráškom, Mastené zemiaky s maslom		74/150/300	3499/833
	Zloženie:	bravčové pliecko, cesnak, hrášok, zemiaky, maslo			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 3:	Špagety chilli con carne		250/200	3488/830
Zloženie:	špagety, chilli, mexická zelenina, pretlak, cesnak, cukor				
Alergény:	pšeničná múka				
Utorok	Polievka 1:	Zemiaková s paprikou		0,33	836/199
28.5.2024	Alergény:	pšeničná múka			
Dátum spotreby: 30.5.2024	Základ 1:	Kurací plátok s lahodnou omáčkou, Ryža		85/150/190	4998/1190
	Zloženie:	kuracie prsia, šunka, ryža, olej, cibuľa			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	Základ 2:	Údená krkovička, Šošovicový prívarok, chlieb		120/380/100	3082/733
	Zloženie:	údená krkovička, šošovica, ocot, cukor, cibuľa			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	Základ 3:	Vegetariánska ázijská panvica, Jazminová ryža		250/190	2186/520
Zloženie:	sójové rezančeky, čínska zelenina, sójová omáčka, cukor, kari, zázvor,				
Alergény:	sója, zeler				
Streda	Polievka 1:	Francúzska zeleninová		0,33	988/235
29.5.2024	Alergény:	pšeničná múka, zeler			
Dátum spotreby: 31.5.2024	Základ 1:	(Poľský rezeň) Prírodný bravčový rezeň s cesnakovou omáčkou, Zemiaková kaša		74/150/300	3244/772
	Zloženie:	bravčové karé, cesnak, cibuľa, zemiaky, maslo			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	Základ 2:	Morčacie ragú s kyslou uhorkou v jemnej paprikovej omáčke, Cestovina		74/200/200	3592/855
	Zloženie:	morčacie prsia, kyslá uhorka, červená mletá paprika, zelená paprika, smotana, cestoviny			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	Základ 3:	Granatiersky pochod, kyslá uhorka		450	3602/857
Zloženie:	fľačky, zemiaky, olej, cibuľa				
Alergény:	pšeničná múka				
Štvrtok	Polievka 1:	Brokolicová		0,33	525/131
30.5.2024	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
Dátum spotreby: 1.6.2024	Základ 1:	Spišské rebierko (karé) halušky s kyslou kapustou		74/400	3974/946
	Zloženie:	bravčové karé, cesnak, hrubá múka, kyslá kapusta, slanina, cukor			
	Alergény:	pšeničná múka, vajcia			
	Základ 2:	Kuracie soté na zelenej fazuľke, Slovenská ryža		74/150/190	3200/761
	Zloženie:	kurací stehenný plátok, zelená fazuľka, cibuľa, olej, slovenská ryža			
	Alergény:	pšeničná múka			
	Základ 3:	Karfiol ako mozoček, Zemiaky		200/300	3906/930
Zloženie:	karfiol, olej, cibuľa,				
Alergény:	vajcia				
Piatok	Polievka 1:	Čínska polievka		0,33	899/214
31.5.2024	Alergény:	pšeničná múka			
Dátum spotreby: 2.6.2024	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:	Vyprážený syr, Zemiaky, tatárska omáčka		110/300/30	3848/916
Zloženie:	syr, mlieko, vajcia, múka, tat. omáčka				
Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia				

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