

29		<b>Jedálny lístok</b>		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					
<b>Pondelok</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Kelová so zemiakmi</b>		0,33	738/175
<b>15.7.2024</b>	Alergény:	múka pšeničná			
	<b>Základ 1:</b>	<b>Kuracie prsia Tika masala, Jazminová ryža</b>		74/150/190	2911/693
	Zloženie:	kuracie prsia, zelenina, garam masala, olej, cibuľa			
	Alergény:	pšeničná múka			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Pražské zemiaky s údeninou, kyslá uhorka</b>		500	3906/930
	Zloženie:	zemiaky, údená krkovička, vajcia, olej, cibuľa			
	Alergény:	mlieko, vajcia			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Špenátový prívarok, varené vajíčko, Varené zemiaky</b>		200/80/300	3570/850
	Zloženie:	špenát, olej, cibuľa, cesnak, vajcia			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
<b>Utorok</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Cícerová so zeleninou</b>		0,33	895/213
<b>16.7.2024</b>	Alergény:	zeler			
	<b>Základ 1:</b>	<b>Nitriansky bravčový plátok, Knedle</b>		74/200/190	4926/1172
	Zloženie:	bravčové stehno, slanina, kysl.uhorky, saláma, chren, smotana, pretlak			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia, zeler			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Pikantné fazule s klobásou, chlieb</b>		450/100	3082/733
	Zloženie:	fazuľa, cesnak, olej, cibuľa, zelenina, klobása			
	Alergény:	pšeničná múka,			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Granatiersky pochod, kyslá uhorka</b>		450	3602/857
	Zloženie:	fľačky, zemiaky, olej, cibuľa			
	Alergény:	pšeničná múka			
<b>Streda</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Slepačia s cestovinou a zeleninou</b>		0,33	618/147
<b>17.7.2024</b>	Alergény:	zeler, pšeničná múka			
	<b>Základ 1:</b>	<b>Domáca sekaná, paradajková omáčka, Zemiaková kaša</b>		120/150/300	4219/1004
	Zloženie:	mleté mäso, vajcia, cesnak, olej, cibuľa, pretlak, cukor, maslo, strúhanka			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Kuracie soté na gyros korení, Ryža</b>		74/150/190	3082/733
	Zloženie:	kurací stehenný plát, olej, cibuľa, gyros korenie			
	Alergény:	pšeničná múka,			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Hubové tarhoto</b>		450	4850/1154
	Zloženie:	tarhoňa, olej, cibuľa, zelenina, šampiňóny			
	Alergény:	pšeničná múka			
<b>Štvrtok</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Hovädzia roľnícka</b>		0,33	988/235
<b>18.7.2024</b>	Alergény:	múka pšeničná			
	<b>Základ 1:</b>	<b>Sečuánske kuracie ragú, Ryža</b>		74/200/190	4671/1112
	Zloženie:	kurací stehenný plát, chilli, zázvor, pór, zeler, solamyl			
	Alergény:	zeler			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Sikulský bravčový plátok, Knedle</b>		74/200/190	3491/830
	Zloženie:	bravčové stehno, kyslá kapusta, olej, cibuľa, cesnak, cukor, smotana			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Ovocné guľky s maslom a kakaom</b>		400	3848/916
	Zloženie:	ovocné guľky, maslo, kakao			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
<b>Piatok</b>	<b>Polievka 1:</b>	<b>Kapustová s paradajkovým pretlakom</b>		0,33	525/131
<b>19.7.2024</b>	Alergény:	múka pšeničná			
	<b>Základ 1:</b>	<b>Morčací plátok s lečom, Ryža</b>		74/150/190	3251/774
	Zloženie:	morčacie prsia, olej, cibuľa, cesnak, lečo, cukor			
	Alergény:	pšeničná múka,			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Hovädzie rezančky s dijón omáčkou, Cestovina</b>		74/200/200	5499/1309
	Zloženie:	hovädzie zadná, olej, cibuľa, cukor, dijón horčica, smotana			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Vyprážený syr, Zemiaky, Tatárska omáčka</b>		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