

| 33 | Jedálny lístok | | Gramáž (g/ml) | Energetické hodnoty (kJ/kcal) |
|--|-----------------------------------|---|------------------|-------------------------------------|
| tyždeň | Pôvod mäsa je uvádzaný na etikete | | | |
| Vyhradzujeme si právo na akúkoľvek zmenu v jedálnom lístku a to z prevádzkových a organizačných dôvodov | | | | |
| Pondelok | Polievka 1: | Slovenská šajtlava | 0,33 | 651/155 |
| 12.8.2024 | Alergény: | pšeničná múka | | |
| | Základ 1: | Kuracie prsia na šampiňónoch, Slovenská ryža | 74/150/190 | 3974/946 |
| | Zloženie: | kuracie prsia, olej, cibuľa, rasca, šampiňóny | | |
| | Alergény: | pšeničná múka | | |
| | Základ 2: | Boloňské penne so syrom | 420 | 3982/948 |
| | Zloženie: | mleté mäso penne, par.pretlak, kečup, syr tehla | | |
| | Alergény: | múka pšeničná, mlieko, zeler | | |
| | Základ 3: | Vyprážené šampiňóny, Varené zemiaky | 200/300 | 4850/1154 |
| | Zloženie: | šampiňóny, olej, strúhanka, mlieko | | |
| | Alergény: | pšeničná múka, mlieko, vajcia | | |
| Utorok | Polievka 1: | Zelerová s hluškami | 0,33 | 525/131 |
| 13.8.2024 | Alergény: | pšeničná múka, zeler, vajcia | | |
| | Základ 1: | Pečená krkovička, kyslá kapusta, Knedle | 74/200/190 | 2186/520 |
| | Zloženie: | bravčová krkovička, cesnak, rasca, cibuľa, kyslá kapusta, cukor | | |
| | Alergény: | pšeničná múka, mlieko, vajcia | | |
| | Základ 2: | Kuracie soté so zelenou fazuľkou, Ryža | 74/150/190 | 3200/761 |
| | Zloženie: | kurací stehenný plát, olej, cibuľa, zelená fazuľka | | |
| | Alergény: | pšeničná múka | | |
| | Základ 3: | Fľačky s hlávkovou kapustou | 400 | 2158/513 |
| | Zloženie: | fľačky, olej cibuľa, biela kapusta | | |
| | Alergény: | pšeničná múka | | |
| Streda | Polievka 1: | Hovädzia roľnícka | 0,33 | 988/235 |
| 14.8.2024 | Alergény: | múka pšeničná | | |
| | Základ 1: | Bravčový plátok burgunský, Koliienka | 73/200/200 | 4653/1107 |
| | Zloženie: | bravčové stehno, paradajkový pretlak, mrkva, zeler, ocot, cukor | | |
| | Alergény: | múka pšeničná, mlieko, vajcia, zeler | | |
| | Základ 2: | Pekelná kovbojská fazuľa | 400 | 3906/930 |
| | Zloženie: | fazuľa, údená krkovička, paradajkový pretlak, chilli, cesnak | | |
| | Alergény: | múka pšeničná | | |
| | Základ 3: | Vyprážené sójové plátky v cestíčku, Varené zemiaky | 250/300 | 2155/513 |
| | Zloženie: | sójové plátky, melanz, mlieko, múka | | |
| | Alergény: | múka pšeničná, mlieko, vajcia, sója | | |
| Štvrtok | Polievka 1: | Zeleninová s liatym cestom | 0,33 l | 752/179 |
| 15.8.2024 | Alergény: | múka pšeničná, zeler | | |
| | Základ 1: | Kurací plátok Metropol, Ryža | 74/150/190 | 3012/717 |
| | Zloženie: | kuracie prsia, jemná saláma, uhorky, smotana | | |
| | Alergény: | múka pšeničná, mlieko | | |
| | Základ 2: | Frankfurtský mletý rezeň, Zemiaky mastené s cibuľou | 120/150/300 | 3906/946 |
| | Zloženie: | mleté mäso, párky obyčajné, paprika mletá | | |
| | Alergény: | múka pšeničná, mlieko, vajcia | | |
| | Základ 3: | Rezance s makom a maslom | 400 | 4993/1188 |
| | Zloženie: | rezance, maslo, cukor, mak | | |
| | Alergény: | pšeničná múka, mlieko | | |
| Piatok | Polievka 1: | Paradajková s cestovinou | 0,33 | 651/155 |
| 16.8.2024 | Alergény: | pšeničná múka | | |
| | Základ 1: | Bravčový plátok s bielou fazuľou a restovaným párkom, Cestovina | 74/200/200 | 4926/1172 |
| | Zloženie: | bravčové stehno, olej, cibuľa, cesnak, biela fazuľa, párková klobása, pretlak | | |
| | Alergény: | pšeničná múka | | |
| | Základ 2: | Kuracie soté na kari, Jazmínová ryža | 74/150/190 | 3082/733 |
| | Zloženie: | kurací stehenný plát, kati korenie, zelenina, 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