

34		<b>Jedálny lístok</b>		Gramáž (g/ml)	Energetické hodnoty (kJ/kcal)
tyždeň		<b>Pôvod mäsa je uvádzaný na etikete</b>			
<b>Vyhradzuje si právo na akúkoľvek zmenu v jedálnom lístku a to z prevádzkových a organizačných dôvodov</b>					
Pondelok	Polievka 1:	<b>Kulajda</b>		0,33	899/214
19.8.2024	Alergény:	mlieko, vajcia, pšeničná múka			
	<b>Základ 1:</b>	<b>Kuracie prsia s ananásom a slivkami, Tarhoňa</b>		74/150/190	3672/874
	Zloženie:	kuracie prsia, ananás, kečup, slivkový kompót,			
	Alergény:	pšeničná múka			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Bravčový guľáš domazický, Cestoviny</b>		74/200/200	5228/1244
	Zloženie:	bravčové pliecko, smotana, kyslé uhorky, hrášok, pretlak			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Zeleninové rizoto so syrom</b>		450	2365/563
	Zloženie:	ryža, zelenina, syr			
	Alergény:	mlieko			
Utorok	Polievka 1:	<b>Cesnaková so zemiakmi</b>		0,33	651/155
20.8.2024	Alergény:	zeler			
	<b>Základ 1:</b>	<b>Kurací plátok na horčicovej omáčke, Ryža</b>		74/150/190	3258/775
	Zloženie:	kuracie prsia, horčica, maslo, olej, cibuľa			
	Alergény:	pšeničná múka, horčica			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Moravský bravčový guľáš</b>		500	3892/926
	Zloženie:	bravčové pliecko, paradajkový pretlak, hlávková kapusta,			
	Alergény:	múka pšeničná			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Cestovinový nákyp s brokolicou a tofu syrom</b>		400	2455/584
	Zloženie:	cestoviny, brokolica, tofu, káphia			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia			
Streda	Polievka 1:	<b>Zemiaková s paprikou</b>		0,33	752/179
21.8.2024	Alergény:	pšeničná múka			
	<b>Základ 1:</b>	<b>Cigánsky bravčový plátok, Slovenská ryža</b>		74/150/190	3672/874
	Zloženie:	bravčové stehno, lečo, slanina, cesnak			
	Alergény:	múka pšeničná			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Vyprážené kuracie nugetky, Zemiaky s cibuľkou</b>		120/300	3974/946
	Zloženie:	kuracie nugetky, olej, jarná cibuľka			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko, vajcia			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Pečené buchty s lekvárom</b>		450	7963/1895
	Zloženie:	múka, mlieko, vajce, cukor, lekvár			
	Alergény:	múka pšeničná, mlieko, vajcia			
Štvrtok	Polievka 1:	<b>Kapustová s krúpami</b>		0,33	840/200
22.8.2024	Alergény:	múka pšeničná			
	<b>Základ 1:</b>	<b>Plovdivský hovädzí plátok, Noky</b>		74/200/220	3592/855
	Zloženie:	hovädzie zadné, pretlak, cesnak			
	Alergény:	pšeničná múka			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Hydinová pečeň na cibuľke, Ryža</b>		85/150/190	3200/761
	Zloženie:	kuracia pečeň, olej cibuľa, ryža			
	Alergény:	pšeničná múka			
	<b>Základ 3:</b>	<b>Bulgur s tekvicou, cuketou a zeleninou</b>		400	2450/583
	Zloženie:	bulgur, maslová tekvica, cuketa, mrazená zelenina. Olej			
	Alergény:	zeler, pšeničná múka,			
Piatok	Polievka 1:	<b>Údená z ryžou a hráškom</b>		0,33	988/235
23.8.2024	Alergény:	zeler			
	<b>Základ 1:</b>	<b>Bravčový plátok s kôprovou omáčkou a hubami, Cestovina</b>		74/200/200	4652/11076
	Zloženie:	Bravčové stehno, kôpor, smotana, cukor, ocot, šampiňóny			
	Alergény:	pšeničná múka, mlieko			
	<b>Základ 2:</b>	<b>Kuracie soté na pečenej zelenine, Ryža</b>		74/150/190	3855/917
	Zloženie:	kurací stehenný plát, pretlak, paprika, cuketa, baklažán			
	Alergény:	pšeničná múka,			
	<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