



**Pondelok 13.1.2025**

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Špenátová s vajíčkcom so smotanou (1,3,6,7) /85kcal,356kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Bravčové ragú na divoko so slovenskou ryžou (1,3,6) /641kcal,2682kJ/

2. |150/250g Kuracie plátky s nivovou omáčkou s penne cestovinou a rukolou (1,3,7) /669kcal,2799kJ/

3. |300/150g Pečená anglická zelenina s pečenými zemiakmi s volským okom (3) /324kcal,1356kJ/

**Utorok 14.1.2025**

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Francúzska s mušličkami (1,3,6,9) /80kcal,335kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kurací steak s peprovou omáčkou s pučenými zemiakmi a listový šalát (1,7) /837kcal,3502kJ/

2. |450g Koložvárska kapusta so smotanou a chlebom (1,3,7) /1005kcal,4205kJ/

3. |250/300g Tekvicový prívarok s varenými zemiakmi a volskými okami (7) /638kcal,2669kJ/

**Streda 15.1.2025**

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Šošovicová s párkom (1,6) /148kcal,619kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Bravčová pečená krkovička s dusenou červenou kapustou a domácou parenou knedľou (1,3,7) /910kcal,3807kJ/

2. |150/300g Vyprášané kuracie rezne vo vínovo-ľanovom cestíčku so zemiakovou kašou a kompótom (1,3,7) /790kcal,3305kJ/

3. |300/250g Zapekaný karfiol so syrom, varené zemiaky, paradajkové ragú a listový šalát (1,3,7) /586kcal,2452kJ/

**Štvrtok 16.1.2025**

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Paradajková s liatym cestom (1,3,6,7) /120kcal,502kJ/

Hlavné jedlá :

1. |300/100g Kuracie tortellini so syrovou omáčkou a rukolou (1,3,7) /804kcal, 3364kJ/

2. |200/250g Bravčové čevapčiči so zemiakovou kašou, cibuľou a horčicou (1,3,7,10) /932kcal,3899kJ/

3. |120/335g Grilovaný encián s opekanými zemiakmi, brusnicovou omáčkou a listovým šalátom (1,3,7) /637kcal,2665kJ/

**Piatok 17.1.2025**

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Česká kulajda (1,3,6,7) /267kcal,1117kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Chilli bravčové rezance s dusenou ryžou s jarnou cibuľkou (1,6) /687kcal,2874kJ/

2. |150/250g Rybie filé s citrónovo-estragon krémovou omáčkou, anglickou zeleninou s pučenými zemiakmi (4,7) /529kcal,2213kJ/

3. |120/250g Vyprášaný syr s varenými zemiakmi s petržlenovou vňaťkou a tatárskou omáčkou (1,3,7) /925kcal,3870kJ/



Prevádzka MTH,  
Teplárenská 1823  
042 92 Košice



### Týždenné extra menu

#### Hlavné jedlá :

- 4. |350g Listový šalát s tuniakom, vajičkom, bylinkovým dressingom a krutónmi (1,3,4,7) /450kcal,1883kJ/
- 5. |450g Buchty na pare s džemom, maslom a kakaom (1,3,7) /1035kcal,4330kJ/
- 6. |450g Pšeno - Quinoa šalát so zeleninkou, vajičkom, feta syrom a rukolou (1,3,7) /421kcal,1761kJ/
- 7. |150/250g Vyprážené kuracie stripsy s americkými zemiakmi a sweet chilli omáčkou (1,3,7) /983kcal,4113kJ/
- 8. |120/250g Vyprážený syr s americkými zemiakmi a tatárskou omáčkou (1,3,7) /964kcal,4033kJ/

Alergény: 1. Obilniny obsahujúce lepok (t. j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody), 2. Kôrovce a výrobky z nich, 3. Vajcia a výrobky z nich, 4. Ryby a výrobky z nich, 5. Arašidy a výrobky z nich, 6. Sójové zrná a výrobky z nich, 7. Mlieko a výrobky z neho, 8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich, 9. Zeler a výrobky z neho, 10. Horčica a výrobky z nej, 11. Sezamové semená a výrobky z nich, 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10mg/kg alebo 10 mg/l, 13. Vlíči bôb a výrobky z neho, 14. Mäkkýše a výrobky z nich.  
Pôvod mäsa: Kuracie – Ukrajina, Bravčové – Belgicko, Hovädzie - Írsko

Otváracie hodiny: Pondelok – Piatok  
Obed (balené) 11:00-11:30; Nočná (balené) 21:30-22:00  
Sobota (balené)  
Obed 11:00-11:30; Nočná 21:30-22:00  
Nedeľa (balené)  
Obed 11:00-11:30; Nočná 21:30-22:00

Prevádzka: Precise Kantína IEE , Veľká Ida 767, 044 55 Veľká Ida

Váha mäsa je určená v surovom stave, pred tepelnou úpravou.