Pondelok 5.1.2026

Polievky :	A: Slepačí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l	B: Fazuľková na kyslo so zemiakmi (1,6,7,9) /302kcal,1264kJ/
Hlavné jedlá :	
1.|150/330g	Bravčové plátky so slivkovou omáčkou, kari tarhoňou a mrkvovým šalátom (1,9) /673kcal,2816kJ/
2.|150/350g	Kuracie rezance s mrkvovo-zázvorovou omáčkou a maslovými haluškami (1,3,7) /664kcal,2778kJ/
3.|450g	Opekaná thajská ryža so zeleninou s volským okom a asia kapustovým šalátom (3,6,9,11) /698kcal,2920kJ/

Utorok 6.1.2026

ZATVORENÉ

Streda 7.1.2026

Polievky :	A: Slepačí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l	B: Brokolicový krém s krutónmi (1,7,9) /167kcal,699kJ/
Hlavné jedlá :	
1.|150/160g	Kurací stroganov s dusenou ryžou a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /518kcal,2167kJ/
2.|150/250g	Bravčový plátok s teriyaki omáčkou a mrkvovo-zázvorovou zemiakovou kašou (6,7) /673kcal,2816kJ/
3.|250/330g	Pikantné cícerové ragú so zeleninou s bylinkovými opekanými zemiakmi a mrkvový šalát (9) /689kcal,2883kJ/

Štvrtok 8.1.2026

Polievky :	A: Slepačí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l	B: Gulášová z mletého mäsa (1,9) /237kcal,992kJ/
Hlavné jedlá :	
1.|150/250g	Kuracie tandori masalla s jasmínovou ryžu a mladou cibuľkou (7,9) /508kcal,2125kJ/
2.|200/310g	Bravčový vrabec s dusenou kyslou kapustou s domácou parenou knedľou (1,3,7,9) /790kcal,3305kJ/
3.|400/50g	Ovocná žemľovka s tvarohom a ovocným prelivom (1,3,7) /1035kcal,4330kJ/

Piatok 9.1.2026

Polievky :	A: Slepačí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l	B: Hlivová so zeleninou (6,9) /195kcal,816kJ/
Hlavné jedlá :	
1.|150/250g	Bravčový perkelt s kolienkami, kyslou smotanou a pažitkou (1,7,9) /654kcal,2736kJ/
2.|150/285g	Kurací steak s jemnou paprikovou omáčkou, opekané baby zemiaky a listový šalát (9) /746kcal,3121kJ/
3.|120/250g	Vyprážaný syr s varenými zemiakmi s petržlenovou vňaťkou a tatárskou omáčkou (1,3,7) /925kcal,3870kJ/

Týždenné extra menu

Hlavné jedlá :	
4.|480g	POKÉ-mix so zeleninou a vyprážanou krevetou (1,2,3,10,11) /523kcal,2188kJ/
5.|450g	Dukátové buchtičky s vanilkovým pudingom a lesným ovocím (1,3,7) /1090kcal,4561kJ/
6.|450g	Bulgur so strúhanou mrkvou, kapustou, feta syrom a vajíčkom (1,3,7) /427kcal,1787kJ/
7.|150/200/50g	Vyprážané kuracie stripsy so zemiakovými lyžičkami a sweet chilli omáčkou (1,3,7) /983kcal,4113kJ/
8.|120/200/50g	Vyprážaný syr so zemiakovými lyžičkami 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. Vlčí bôb a výrobky z neho, 14. Mäkkýše a výrobky z nich.

Pôvod mäsa: Kuracie – Ukrajina, Bravčové – Belgicko, Hovädzie - Írsko

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