



Pondelok 16.2.2026

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

0,3l B: Fazuľová so zeleninou a zemiakmi (6,9) /135kcal,565kJ/

Hlavné jedlá :

1. |400/110g Bratislavské bravčové rizoto so syrom, čalamáda (1,7,9) /541kcal,2264kJ/

2. |150/380g Kurací plátok na prírodno, prírodná omáčka, varené zemiaky s anglickou zeleninou (9) /540kcal,2259kJ/

3. |450g Cous-cous s cicerom, zeleninou, chilli a volskými okami (1,3,9) /562kcal,2351kJ/

Utorok 17.2.2026

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

0,3l B: Kapustová zo sladkej kapusty a zemiakmi (1,9) /101kcal,423kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kurací steak s írskym cheddarom, restovanou cibuľkou, dusená ryža a listový šalát (7,9) /722kcal,3021kJ/

2. |450/50g Bryndzové halušky s jarnou cibuľkou, kyslou smotanou a slaninou (1,3,7) /744kcal,3113kJ/

3. |200/300g Vyprášaný karfiol s varenými zemiakmi a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /740kcal,3096kJ/

Streda 18.2.2026

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

0,3l B: Paradajková s liatym cestom (1,3,9) /120kcal,502kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/160g Bravčový burgundský guláš s domácou parenou knedľou (1,3,7,9) /804kcal,3364kJ/

2. |150/330g Vyprášané kuracie rezne v kukuričnej strúhanke so zemiakovou kašou a kompótom (1,3,7) /983kcal,4113kJ/

3. |300/230g Bolonské špagety zo sójového mäsa so syrom a rukolou (1,3,6,7,9) /742kcal,3105kJ/

Štvrtok 19.2.2026

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

0,3l B: Zemiaková s pórom a krutónmi (1,6,9) /86kcal,360kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Rozlietaný vtáčik z bravčového stehna, dusená ryža a jarná cibuľka (1,3,10) /715kcal,2992kJ/

2. |150/350g Kurací plátok so smotanovou omáčkou s kaparami a hrozienkami, pučené zemiaky (1,6,7,10) /643kcal,2690kJ/

3. |300/200g Cisársky trhanec s hrozienkami, tvarohom a lekvárovou omáčkou (1,3,7) /725kcal,3033kJ/

Piatok 20.2.2026

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

0,3l B: Hlivová so zeleninou (9) /195kcal,816kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Thajské kuracie kari s dusenou ryžou (6) /816kcal,3414kJ/

2. |150/330g Cigánsky bravčový plátok s tarhoňou a kapustovým šalátom (1) /714kcal,2987kJ/

3. |120/300g Vyprášaný syr s varenými zemiakmi s petržlenovou vňaťkou a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /925kcal,3870kJ/



Sobota 21.2.2026

Polievka : Zeleninová s mrveničkou (1,3,6,9) /302kcal,1264kJ/
0,3l

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Bravčové soté v horčicovej omáčke s dusenou ryžou (1,7,10) /718kcal,3004kJ/
2. |150/300g Vyprášaný kurací rezeň so zemiakovou kašou a kyslou uhorkou (1,3,7) /880kcal,3682kJ/

Nedeľa 22.2.2026

Polievka : Mrkvovo zázvorová (1,6,7,9) /120kcal,502kJ/
0,3l

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie na prírodno, prírodná omáčka s dusenou ryžou (9) /598kcal,2502kJ/
2. |150/330g Vyprášaný bravčový rezeň so zemiakovou kašou a višňovým kompótom (1,3,7) /983kcal,4113kJ/

Týždenné extra menu

Hlavné jedlá :

4. |460g Zeleninový šalát s mozzarellou, kuracím mäsom a melónom, pečivo (1,6,7,9,10) /450kcal,1883kJ/
5. |400g Ryžový nákyp s ovocím a ovocným prelivom (7) /786kcal,3289kJ/
6. |450g Cestovinový šalát s antipasti zeleninou, sušenými paradajkami, parmezánom a rukolou (1,7) /643kcal,2690kJ/
7. |150/250g Vyprášané kuracie stripsy so zemiakovými lyžičkami a sweet chilli omáčkou (1,3,7) /983kcal,4113kJ/
8. |120/250g Vyprášaný 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

Otváracie hodiny: Pondelok – Piatok
Obed 11:00-13:00
Sobota (balené)
Obed 11:00-13:00
Nedeľa (balené)
Obed 11:00-13:00

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

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