

Pondelok 27.4.2026**Polievky :** A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Fazuľková na kyslo so zemiakmi (1,6,7,9) /302kcal,1264kJ/

Hlavné jedlá :

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

2. |150/285g Kurací plátok s Maďarskou paprikovou omáčkou,
rozmarínové baby zemiaky a listový šalát (9) /746kcal,3121kJ/

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

Utorok 28.4.2026**Polievky :** A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Krúpová so zeleninou (1,9) /190kcal,795kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie rezance s mrkvovo-zázvorovou omáčkou a maslovými haluškami (1,3,7,9) /664kcal,2778kJ/

2. |200/330g Holandský bravčový rezeň s pučenými zemiakmi a uhorkovým šalátom (1,3,7) /929kcal,3887kJ/

3. |450g Opekaná thajská ryža so zeleninou s volským okom a asia kapustovým šalátom (3,6,9,11) /698kcal,2920kJ/

Streda 29.4.2026**Polievky :** A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Brokolicový krém s krutónmi (1,7,9) /167kcal,699kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g 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 (6,7,11) /673kcal,2816kJ/3. |250/250g Pikantné cícerové ragú so zeleninou
s bylinkovými opekanými zemiakmi a mrkvový šalát (9) /689kcal,2883kJ/**Štvrtok 30.4.2026****Polievky :** A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Gulášová z mletého mäsa (1,9) /237kcal,992kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie tandori masalla s jasmínovou ryžou 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 1.5.2026

ZATVORENÉ

Týždenné extra menu**Hlavné jedlá :**

4. |480g POKÉ-mix so zeleninou a vyprášanou 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 Vyprážené kuracie stripsy so zemiakovými lyžičkami a sweet chilli omáčkou (1,3,7) /983kcal,4113kJ/

8. |120/200/50g 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. Vlíči 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.