

Pondelok 11.5.2026

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Mrkovo-hrašková s liatym cestom (1,3,6,9) /150kcal,628kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie kung pao s jazmínovou ryžou a mladou cibuľkou (5,6) /697kcal,2916kJ/
2. |150/250g Pomaly pečená bravčová krkovička, pučené zemiaky, cibuľová omáčka (6,9) /878kcal,3674kJ/
3. |300/200g Pot mac cheese kolienka s cheddarovou omáčkou a opečenými orieškami (1,7,8) /621kcal,2598kJ/

Utorok 12.5.2026

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Šampiňónová so zeleninou (1,6,9) /178kcal,745kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/200g Kuracie rezančeka so špenátovou omáčkou a fusilli (1,7) /663kcal,2774kJ/
2. |200/250g Bravčové mäsové guľky s varenými zemiakmi a paradajkovou omáčkou (1,3,9) /788kcal,3297kJ/
3. |250/250g Hlivový paprikáš s domácimi haluškami (1,3,7,9) /645kcal,2699kJ/

Streda 13.5.2026

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Kapustová na kyslo (6,9) /178kcal,745kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Bravčové rezančeka z karé, sójová omáčka, badián a mrkva s tarhoňou (1,6) /699kcal,2925kJ/
2. |150/330g Kurací vyprážaný rezeň so sezamom s pučenými zemiakmi a kompótom (1,3,7) /880kcal,3682kJ/
3. |300/50g České pečené buchty s čokoládovým prelivom (1,3,7) /863kcal,3611kJ/

Štvrtok 14.5.2026

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Paradajková s cestovinou (1,3,6,9) /190kcal,795kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie vykostené stehno na olivách a paprike s dusenou ryžou /713kcal,2983kJ/
2. |150/160g Bravčové karé s kôprovou omáčkou s domácou parenou knedľou (1,3,7) /834kcal,3489kJ/
3. |350/150g Fazuľovo-šampiňónové ragú s volskými okami a chlebom (1,3,9) /498kcal,2084kJ/

Piatok 15.5.2026

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Kari tekvicová s fazuľou (6,9) /198kcal,828kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie na smotane s kolienkami (1,7,9,10) /880kcal,3682kJ/
2. |400/100g Koložvárska kapusta s kyslou smotanou a chlebom (1,7,9) /1010kcal,4226kJ/
3. |120/250g Vyprážaný syr s varenými zemiakmi s petržlenovou vňaťkou a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /925kcal,3870kJ/

Týždenné extra menuHlavné jedlá :

4. |450g Šalát Nicoise so zemiakmi, fazuľkami, tuniakom a vajíčkom (3,4,10) /621kcal,2598kJ/
5. |350/150g Pirôžky s marhuľovou náplňou, tvarohovým prelivom a opečenou strúhankou (1,3,7) /863kcal,3611kJ/
6. |450g Tabbouleh couscous s pečenou paprikou, cícerom, feta syrom a sušenými paradajkami (1,7) /508kcal,2125kJ/
7. |150/200/50g Vyprážané kuracie stripsy so zemiakovými lyžičkami a sweet chilli omáčkou (1,3,7) /983kcal,4113kJ/

Alergény: 1. Obilniny obsahujúce lepek (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 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.