

Pondelok 18.5.2026

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Hrášková so zeleninou (6,9) /167kcal,699kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g BBQ bravčové karé s pučenými zemiakmi a kapustovým šalátom /657kcal,2749kJ/
2. |150/250g Kuracie nudličky s hlivovou omáčkou a penne cestovina (1,7,9) /653kcal,2732kJ/
3. |400/100g Granatiersky pochod s údeným tofu a cviklou (1,6,9) /624kcal,2611kJ/

Utorok 19.5.2026

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Hrášková krémová s krutónmi (1,6,7,9) /327kcal,1368kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie rezančeka so syrovou omáčkou a hokkaido haluškami (1,3,7,9) /704kcal,2964kJ/
2. |150/250g Vyprážené Leberkässe so zemiakovou kašou a hanáckym pikantným šalátom (1,3,7,10) /747kcal,3125kJ/
3. |200/250g Tekvicové kari s beluga šošovicou a cícerom, so zeleninovou ryžou a koriandrom /1070kcal,4477kJ/

Streda 20.5.2026

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Mrkvovo zázvorová (1,6,7,9) /120kcal,502kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/160g Bravčový Maďarský guláš s domácou parenou knedľou (1,3,7,9) /631kcal,2640kJ/
2. |150/250g Kuracie plnené so špenátom a sušenými paradajkami, prírodnou omáčkou s dusenou ryžou a listový šalát (9) /683kcal,2858kJ/
3. |250/250g Sójové soté v zemiakovej placke s opekanými zemiakmi a kapustovým šalátom (1,3,6,9) /580kcal,2427kJ/

Štvrtok 21.5.2026

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Česká kulajda (1,3,6,7,9) /270kcal,1100kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie provensálský steak s dusenou ryžou (6,9) /645kcal,2699kJ/
2. |250/200g Bolonské špagety so syrom a rukolou (1,7,9) /742kcal,3105kJ/
3. |400/100g Ovocné knedličky s opraženou strúhankou a tvarohovým prelivom (1,3,7) /1035kcal,4330kJ/

Piatok 22.5.2026

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Špenátová s vajíčkcom (1,3,6,7,9) /150kcal,628kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Bravčové na hrášku s dusenou ryžou a polníčkom (1,6,9) /560kcal,2340kJ/
2. |150/250g Kurací steak s brandy krémovou omáčkou so zeleninovou tarhoňou (1,7,9) /687kcal,2874kJ/
3. |120/250g Vyprážený syr s var. zemiakmi s petržlenovou vňaťkou a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /925kcal,3870kJ/

Týždenné extra menu**Hlavné jedlá :**

4. |350g Listový šalát s kuracím mäsom, vajíčkcom, krutónmi a jogurtovým dressingom (1,3,7) /523kcal,2188kJ/
5. |400/50g Mliečna ryža s lesným ovocím a arašidovým maslom (5,7) /919kcal,3845kJ/
6. |450g Beluga šošovicový šalát so cherry paradajkami, uhorkou, rukolou a granátovým jablkom (1,10) /655kcal,2741kJ/
7. |150/200/50g Vyprážené 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 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. Vlíčí 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.