



**Pondelok 4.5.2026**

Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/  
0,3l B: Hrachová s majoránom a krutónmi (1,6,9) /160kcal,669kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kurací steak s írskym cheddarom, restovanou cibuľkou, dusená ryža a listový šalát (7,9) /722kcal,3021kJ/
2. |120/350g Kelový prívarok so zemiakmi, špekačkou a chlebom (1,6,7,9) /713kcal,2983kJ/
3. |250/250g Sójový paprikáš s rozmarínovými baby zemiakmi a kapustovým šalátom s kukuricou (6,7,9) /851kcal,3561kJ/

**Utorok 5.5.2026**

Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/  
0,3l B: Zemiakovo - baklažánový krém (1,6,7,9) /193kcal,808kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie chilli so zeleninou a dusenou ryžou (9) /638kcal,2669kJ/
2. |150/330g Vyprášaný bravčový rezeň so zemiakovou kašou a uhorkovým šalátom (1,3,7) /535kcal,2238kJ/
3. |450g Šošovicový dhál so zeleninou a kokosovým mliekom s pita chlebom (1) /1833kcal,450kJ/

**Streda 6.5.2026**

Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/  
0,3l B: Žurek (1,3,6,7,9) /200kcal,837kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie ragú so šampiňónmi a halušky (1,3,7) /669kcal,2799kJ/
2. |300/50g Linguine Carbonara so strúhaným syrom a rukolou (1,7) /1450kcal,6067kJ/
3. |250/250g Plnená cuketa so zeleninovou ryžou s varenými zemiakmi a paprikovo-paradajkovou omáčkou (7,9) /672kcal,2812kJ/

**Štvrtok 7.5.2026**

Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/  
0,3l B: Chrenová krémova so slaninkou a krutónmi (1,6,7,9) /237kcal,992kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Znojenský bravčový guláš s dusenou ryžou a pažitkou (1,9) /832kcal,3481kJ/
2. |240/310g Kuracie pečené stehno s dusenou červenou kapustou s domácou parenou knedľou (1,3,7,9) /854kcal,3573kJ/
3. |300/180g Palacinky s citrónovo - tvarohovým krémom s čokoládovým prelivom (1,3,7) /770kcal,3222kJ/

**Piatok 8.5.2026**

Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/  
0,3l B: Šošovicová so zeleninou a cestovinou (1,3,7) /130kcal,544kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Vietnamské kuracie soté so zázvorom a kurkumou s dusenou ryžou, kapustový šalát (9) /634kcal,2653kJ/
2. |150/250g Zapekané rybie filé so zeleninou so syrom s maslovou omáčkou a polentou (4,7,9) /588kcal,2460kJ/
3. |120/250g Vyprášaný syr s varenými zemiakmi s petržlenovou vňaťou a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /925kcal,3870kJ/



**Sobota 9.5.2026**

Polievka : Špenátová s vajíčkom (1,3,6,7,9) /150kcal,628kJ/  
0,3l

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Bravčový maďarsko-rumunský tokáň s kolienkami (1,7) /699kcal,2925kJ/
2. |150/250g Vyprážaný kurací rezeň so zemiakovou kašou a kompótom (1,3,7) /880kcal,3682kJ/

**Nedeľa 10.5.2026**

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

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie soté s dusenou ryžou (6,9) /486kcal,2033kJ/
2. |150/250g Rezančeky z bravčového karé na mrkve s varenými zemiakmi a petržlenovou vňačkou (6,9) /673kcal,2816kJ/

**Týždenné extra menu**

Hlavné jedlá :

4. |350g Caesar šalát s kuracím mäsom, vajíčkom, slaninkou, parmezánom a krutónmi (1,3,4,6,7,10) /270kcal,1130kJ/
5. |450g Rezance s tvarohom, makom a slivkovým prelivom (1,7) /1035kcal,4330kJ/
6. |450g Šalát z červenej fazule, zeleninou, šampiňónmi, marinovaným tofu a polníčkom (6,11) /278kcal,1163kJ/
7. |150/250g Vyprážané kuracie stripsy so zemiakovými lyžičkami a sweet chilli omáčkou (1,3,7) /983kcal,4113kJ/
8. |120/250g 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

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.