

Pondelok 15.6.2026

Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Hrachová s párkom (1,6,9) /140kcal,586kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Bravčový maďarsko-rumunský tokáň s kolienkami (1,7) /699kcal,2925kJ/
2. |150/250g Kurací steak s teriyaki omáčkou, dusenou ryžou a listovým šalátom (6,11) /601kcal,2515kJ/
3. |250/250g Tekvicový prívarok s varenými zemiakmi a volskými okami (1,3,7,9) /638kcal,2669kJ/

Utorok 16.6.2026

Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Kelová so zemiakmi (1,6,9) /264kcal,1105kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Pikantné kuracie fašírky s údeným syrom, zemiakovou kašou a cviklovým šalátom (1,3,7) /880kcal,3682kJ/
2. |150/250g Zapekané cestoviny s údenou krkovičkou a uhorkovým šalátikom (1,3,7) /722kcal,3021kJ/
3. |250/250g Tofu Stir-fry so zeleninou a dusenou ryžou (6,11,14) /698kcal,2920kJ/

Streda 17.6.2026

Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Zeleninový boršč s kyslou smotanou (6,7,9) /132kcal,552kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Bravčový paprikáš so špenátovými haluškami (1,3,6,7,9) /736kcal,3079kJ/
2. |150/250g Kurací vyprážaný rezeň so zemiakovou kašou a kyslou uhorkou (1,3,7) /601kcal,2515kJ/
3. |350/100g Fazuľovo-šampiňonové ragú s volskými okami a chlebom (1,3,9) /498kcal,2084kJ/

Štvrtok 18.6.2026

Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Falošná gulášová (6,9) /141kcal,590kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie vykostené stehno marinované v pikantnej omáčke Piri Piri s baby zemiakmi a cesnakovým dipom (1,3,7,10) /763kcal,3192kJ/
2. |150/250g Pečená krkovička s dusenou kapustou a domácou parenou knedľou (1,3,7,9) /706kcal,2954kJ/
3. |400g Valašský frgál s tvarohom, lekvárom s maslovou posýpkou (1,3,7) /1529kcal,6397kJ/

Piatok 19.6.2026

Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Krémová tekvicová s červenou šošovicou (6,7,9) /101kcal,423kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Bravčové karé plnené mletým mäsom, prírodná omáčka s tarhoňou a čalamádou (1,3,7,9) /590kcal,2469kJ/
2. |150/250g Hovädzie chilli con carne s dusenou ryžou a jarnou cibuľkou (6,9) /1028kcal,4301kJ/
3. |120/250g Vyprážaný syr s varenými zemiakmi s petržlenovou vňaťkou a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /925kcal,3870kJ/

Týždenné extra menu

Hlavné jedlá :

4. |400g Zeleninový šalát s tuniakom, vajíčkom, bylinkovým dressingom a krutónmi (1,3,4,7) /450kcal,1883kJ/
5. |450g Palacinky s citrónovo - tvarohovým krémom s čokoládovým prelivom (1,3,7) /770kcal,3222kJ/
6. |450g Cestovinový šalát s pestom zo sušených paradajok, cuketou, fetou syrom a slnečnicovými semiačkami (1,7) /407kcal,1703kJ/
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 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. Vlíč 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.