

Pondelok 13.7.2026

<u>Polievky :</u>	A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l	B: Zelerová krémová (1,6,7,9) /160kcal,669kJ/
<u>Hlavné jedlá :</u>	
1. 150/250g	Bravčové plátky na cigánsky spôsob s dusenou ryžou (1,9) /780kcal,3264kJ/
2. 250/150g	Šošovicový prívarok s klobásou, chrumkavou cibuľkou a chlebom (1,3,6,7,9) /988kcal,4133kJ/
3. 300/150g	Penne quattro formaggi s rukolou (1,7) /741kcal,3100kJ/

Utorok 14.7.2026

<u>Polievky :</u>	A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l	B: Kelová so zemiakmi (1,6,9) /264kcal,1105kJ/
<u>Hlavné jedlá :</u>	
1. 150/250g	Kuracie garam masala s jasmínovou ryžou a praženou cibuľkou (7) /850kcal,3556kJ/
2. 150/160g	Bravčový segedínsky guláš s domácou parenou knedľou (1,3,7,9) /929kcal,3887kJ/
3. 200/250g	Vyprážané šampiňóny s varenými zemiakmi petržlenovou vňaťou a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /620kcal,2594kJ/

Streda 15.7.2026

<u>Polievky :</u>	A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l	B: Brokolicový krém s krutónmi (1,7,9) /167kcal,699kJ/
<u>Hlavné jedlá :</u>	
1. 150/250g	Bravčové soté na šampiňónoch s dusenou ryžou a pažitkou (1,6,9) /730kcal,3054kJ/
2. 150/250g	Vyprážaný pikantný kurací rezeň s pučenými zemiakmi a kompótom (1,3,7) /752kcal,3146kJ/
3. 450g	Šošovicový dhál so zeleninou a kokosovým mliekom s pita chlebom (1) /438kcal,1883kJ/

Štvrtok 16.7.2026

<u>Polievky :</u>	A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l	B: Krémová cicerovo-cuketová s paradajkami (6,9) /280kcal,1172kJ/
<u>Hlavné jedlá :</u>	
1. 150/250g	Bravčové na hrášku, zemiaková kaša a polníček (1,6,7,9) /560kcal,2340kJ/
2. 450g	Bolonské lasagne s paradajkovým ragú, syrom a rukolou (1,7,9) /824kcal,3448kJ/
3. 450g	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom a lesným ovocím (1,3,7) /1400kcal,5858kJ/

Piatok 17.7.2026

<u>Polievky :</u>	A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l	B: Fazuľková na kyslo (1,6,7,9) /140kcal,586kJ/
<u>Hlavné jedlá :</u>	
1. 150/250g	Kurací csikós-tokán s fusilli cestovinou a mrkvovým šalátikom s ananásom (1,9) /689kcal,2883kJ/
2. 150/250g	Rybí filé s citrónovo-estragon krémovou omáčkou, anglickou zeleninou a polentou (4,7,9) /695kcal,2908kJ/
3. 120/250g	Vyprážaný syr s varenými zemiakmi s petržlenovou vňaťou a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /925kcal,3870kJ/

Týždenné extra menu

<u>Hlavné jedlá :</u>	
4. 350g	Zeleninový šalát s enciánom, hruškou a malinovým dresingom, pečivo (1,7) /450kcal,1883kJ/
7. 150/200/50g	Vyprážané kuracie stripsy so zemiakovými lyžičkami a sweet chilli omáčkou (1,3,7) /983kcal,4113kJ/
8. 120/200/50g	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. Vlní 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.