

Pondelok 27.7.2026
Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Šošovicová s párkom (1,6,9) /148kcal,619kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Bravčové ragú na divoko s tarhoňou a listový šalát s mrkvou (1,6,9) /641kcal,2682kJ/

2. |150/200g Vyprážané rybie filé s pučenými zemiakmi a hráškom (1,3,4,10) /695kcal,2908kJ/

3. |350/100g Cous-cous s cicerom, zeleninou, chilli a volskými okami (1,3,9) /562kcal,2351kJ/

Utorok 28.7.2026
Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Francúzska s mušličkami (1,3,6,9) /80kcal,335kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie rezančeka v syrovej omáčke, kukurica, cestovina penne (1,7,9) /669kcal,2799kJ/

2. |450g Koložvárska kapusta so smotanou a chlebom (1,3,7,9) /1005kcal,4205kJ/

3. |300/100g Zapekaný karfiol so syrom s varenými zemiakmi a paradajkovým ragú (3,7) /586kcal,2452kJ/

Streda 29.7.2026
Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Paradajková s liatym cestom (1,3,6,9) /120kcal,502kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie chilli con carne s mexickou ryžou a koriandrom (9) /804kcal,3364kJ/

2. |150/250g Bravčový Cordon Bleu s varenými zemiakmi, petržlenovou vňaťou

a domácou tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /918kcal,3844kJ/

3. |290/100g Buchty na pare s džemom, maslom a kakaom (1,3,7) /1035kcal,4330kJ/

Štvrtok 30.7.2026
Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Jarná zeleninová s karfiolom (6,9) /198kcal,828kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Hovädzí stroganov s dusenou ryžou a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /518kcal,2167kJ/

2. |200/250g Bravčové čevapčiči so zemiakovou kašou, cibuľou a horčicou (1,3,7,10) /932kcal,3899kJ/

3. |400/150g Maslové nokerle s bryndzovou omáčkou, slaninkou a jarnou cibuľkou (1,3,6,7) /705kcal,2950kJ/

Piatok 31.7.2026
Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Česká kulajda (1,3,6,7,9) /267kcal,1117kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Bravčové rezančeka na hubách s jazmínovou ryžou (7,9) /518kcal,2167kJ/

2. |150/250g Kurací steak s Toskánskou omáčkou, fusilli cestovinou a baby špenátom (1,7,9) /746kcal,3121kJ/

3. |120/250g Vyprážaný syr s varenými zemiakmi s petržlenovou vňaťou

a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /925kcal,3870kJ/

Týždenné extra menu
Hlavné jedlá :

4. |450g Tuniakový Bowl so zeleninou, ryžou, vajíčkom a jogurtovým dressingom (3,4,7,10) /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. 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.