

Pondelok 6.7.2026

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

Hlavné jedlá :

1. |170/250g Pomaly pečená bravčová krkovička, pučené zemiaky, cibuľová omáčka (6,9) /807kcal,3376kJ/
2. |150/250g Kuracie chilli s fazuľou, mexickou ryžou a jarnou cibuľkou (9) /554kcal,2318kJ/
3. |250/150g Krémové fusilli so špenátom a syrom (1,7,9) /620kcal,2594kJ/

Utorok 7.7.2026

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Hrášková s ryžou (risi-bisi) (6,9) /165kcal,590kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Rezančky z bravčového karé na mrkve s varenými zemiakmi a petržlenovou vňaťou (6,9) /708kcal,2962kJ/
2. |150/250g Kurací steak s nivovou omáčkou a špenátovými haluškami (1,3,7) /1062kcal,4443kJ/
3. |200/300g Brokolicové fašírky so šošovicovým prívarkom a chlebom (1,3,6,7,9) /620kcal,2594kJ/

Streda 8.7.2026

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Šampiňónová krémová (1,6,7,9) /190kcal,795kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie kung pao s jasmínovou ryžou a mladou cibuľkou (5,6) /697kcal,2916kJ/
2. |150/250g Vyprážený bravčový rezeň so zemiakovou kašou a uhorkovým šalátom (1,3,7) /983kcal,4113kJ/
3. |400/150g Strapačky so sladkou kapustou s udeným tofu na cibuľke a polníčkom (1,3,6) /500kcal,5858kJ/

Štvrtok 9.7.2026

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Zeleninová krémová s krutónmi (1,6,7,9) /114kcal,477kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/180g Bravčové na čiernom pive, karlovarska knedľa a restovaná cibuľka (1,3,7,9) /954kcal,3992kJ/
2. |150/250g Kurací steak s rozmarínovými baby zemiakmi, slaninovou omáčkou a listovým šalátom (9) /807kcal,3376kJ/
3. |300/100g České pečené buchty s čokoládovým prelivom (1,3,7) /863kcal,3611kJ/

Piatok 10.7.2026

Polievky : A: Slepáčí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Kapustová zo sladkej kapusty a zemiakmi (1,9) /101kcal,423kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Bravčové plátky s teriyaki omáčkou s dusenou ryžou a šalátikom z pekínskej kapusty (6,11) /875kcal,3661kJ/
2. |150/250g Kuracie na srbský spôsob s tarhoňou a polníčkom (1,9) /699kcal,2925kJ/
3. |120/250g Vyprážený syr s varenými zemiakmi s petržlenovou vňaťou a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /925kcal,3870kJ/

Týždenné extra menuHlavné jedlá :

4. |510g Šalát z čerstvej zeleniny, fazule a trhaného bravčového mäsa s BBQ dressingom, baraními rohy a pečivom (1,10) /436kcal,1840kJ/
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. 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.