

Pondelok 10.8.2026

<u>Polievky :</u>	A: Slepací 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/
<u>Hlavné jedlá :</u>		
1. 150/250g	Bravčový Plzeňský guláš s mrkvovou tarhoňou a červenou cibuľkou (1) /670kcal,2803kJ/	
2. 150/250g	Kurací steak s Demi glace omáčkou, pučenými zemiakmi a listovým šalátom (7,9) /837kcal,3502kJ/	
3. 300/150g	Jumbalaja ryža s mexickou zeleninou s teriyaki marinovaným tofu a sezamom (6,7,11) /738kcal,3088kJ/	

Utorok 11.8.2026

<u>Polievky :</u>	A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/ 0,3l	B: Julienne zeleninová (6,9) /178kcal,745kJ/
<u>Hlavné jedlá :</u>		
1. 150/250g	Kuracie rezanččky na hubách a slaninke so smotanou a dusenou ryžou (1,7,9) /783kcal,3276kJ/	
2. 150/250g	Pečená krkovička s dusenou kapustou a domácou parenou knedľou (1,3,7,9) /706kcal,2954kJ/	
3. 350/100g	Zapekané zeleninové cestoviny so smotanovo-bylinkovou omáčkou a rukolou (1,3,7,9) /645kcal,2699kJ/	

Streda 12.8.2026

<u>Polievky :</u>	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/
<u>Hlavné jedlá :</u>		
1. 150/250g	Bravčové plátky v medovo-horčicovej omáčke s dusenou ryžou a pažitkou (1,7,10) /718kcal,3004kJ/	
2. 150/250g	Kurací vyprážaný rezeň so zemiakovou kašou a kyslou uhorkou (1,3,7) /601kcal,2515kJ/	
3. 300/250g	Sójový guláš so zemiakovou knedľou a opraženou cibuľkou (1,3,6,7) /554kcal,2318kJ/	

Štvrtok 13.8.2026

<u>Polievky :</u>	A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/ 0,3l	B: Hokkaido-mrkvový krém (6,7,9) /140kcal,586kJ/
<u>Hlavné jedlá :</u>		
1. 150/250g	Rezanččky z bravčového karé na mrkve s varenými zemiakmi a petržlenovou vňaťou (6,9) /673kcal,2816kJ/	
2. 150/250g	Harissa Kurací steak s biryani ryžou a cícerovo-paradajkové ragú (1,3,7) /769kcal,3217kJ/	
3. 350/50g	Pečené ovsené vločky s banánom a hrozienkami s omáčkou z lesného ovocia (1,3,7) /675kcal,2824kJ/	

Piatok 14.8.2026

<u>Polievky :</u>	A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/ 0,3l	B: Zemiakovo-pórový krém s krutónmi (1,6,9) /86kcal,360kJ/
<u>Hlavné jedlá :</u>		
1. 150/250g	Mexické kuracie soté so slovenskou ryžou (1) /897kcal,3753kJ/	
2. 150/250g	Rybíe smotanové ragú so špenátovými haluškami a baby špenátom (1,3,4,7,9) /937kcal,3920kJ/	
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. 420g	Zeleninový šalát s morčacím mäsom, feta syrom, olivami a medovo-horčicovým dressingom, krutóny (1,7,10) /450kcal,1883kJ/	
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. 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.