

Pondelok 24.8.2026Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Hrachová s majoránom a krutónmi (1,6,9) /160kcal,669kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kurací steak s írskym cheddarom, restovanou cibulkou, dusená ryža a listový šalát (7,9) /722kcal,3021kJ/

2. |120/300g Kelový prívarok so zemiakmi, špekačkou a chlebom (1,6,7,9) /713kcal,2983kJ/

3. |250/250g Sójový paprikáš s rozmarínovými baby zemiakmi
a kapustovým šalátom s kukuricou (6,7,9) /851kcal,3561kJ/**Utorok 25.8.2026**Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Zemiakovo - baklažánový krém (1,6,7,9) /193kcal,808kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie ragú so šampiňónmi a halušky (1,3,7) /669kcal,2799kJ/

2. |150/250g Vyprážaný bravčový rezeň so zemiakovou kašou a uhorkovým šalátom (1,3,7) /535kcal,2238kJ/

3. |450/75g Šošovicový dhál so zeleninou a kokosovým mliekom s pita chlebom (1) /450kcal,1833kJ/

Streda 26.8.2026Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Žurek (1,3,6,7,9) /200kcal,837kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie na chilli so zeleninou a dusenou ryžou (9) /638kcal,2669kJ/

2. |150/250g Fusilli s citrónovo-smotanovou omáčkou a baby špenátom,
pečeným rybím filé a parmezánom (1,4,7) /535kcal,2238kJ/3. |250/250g Plnená cuketa so zeleninovou ryžou s varenými zemiakmi
a paprikovo-paradajkovou omáčkou (7,9) /270kcal,1130kJ/**Štvrtok 27.8.2026**Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Chrenová krémova so slaninkou a krutónmi (1,6,7,9) /237kcal,992kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Znojenský bravčový guláš s dusenou ryžou a pažitkou (1,9) /832kcal,3481kJ/

2. |150/250g Kurací steak s peprovou omáčkou s pučenými zemiakmi a listový šalát (7) /837kcal,3502kJ/

3. |300/50g České pečené buchty s čokoládovým prelivom (1,3,7) /863kcal,3611kJ/

Piatok 28.8.2026Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Šošovicová so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /130kcal,544kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Vietnamské kuracie soté so zázvorom a kurkumou s dusenou ryžou, kapustový šalát (9) /634kcal,2653kJ/

2. |400/80g Francúzske zemiaky s čalamádou (3,7,9) /722kcal,3021kJ/

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. |350g Caesar šalát s kuracím mäsom ,vajíčkam, slaninkou, parmezánom
a krutónmi (1,3,4,6,7,10) /270kcal,1130kJ/

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.