

Pondelok 28.9.2026Polievky : A: Slepáči vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Fazuľová so zeleninou a zemiakmi (6,9) /135kcal,565kJ/

Hlavné jedlá :

1. | 400/110g Bratislavské bravčové rizoto so syrom, čalamáda (1,7,9) /541kcal,2264kJ/

2. | 150/280g Kurací plátok na prírodno, prírodná omáčka, varené zemiaky s anglickou zeleninou (9) /540kcal,2259kJ/

3. | 450g Cous-cous s cicerom, zeleninou, chilli a volskými okami (1,3,9) /562kcal,2351kJ/

Utorok 29.9.2026Polievky : A: Slepáči vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Kelová so zemiakmi (1,6,9) /264kcal,1105kJ/

Hlavné jedlá :

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

2. | 200/300g Zabíjačkový tanier (jaternica, klobása a pečený bôčik)

s kyslou kapustou a varenými zemiakmi (0) /795kcal,3330kJ/

3. | 200/250g Vyprážané šampiňóny s varenými zemiakmi, petržlenovou vňaťkou
a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /768kcal,3213kJ/**8. | 150/250g Morčacie stehno s gaštanovou plnkou, tekvicovým risottom
a šalviovým prelívom (1,3,7,8,9) /720kcal,3012kJ/****Streda 30.9.2026**Polievky : A: Slepáči vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/

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

Hlavné jedlá :

1. | 150/160g Bravčový burgundský guláš s domácou parenou knedľou (1,3,7,9) /804kcal,3364kJ/

2. | 150/250g Vyprážané kuracie rezne v kukuričnej strúhanke so zem. kašou a kompótom (1,3,7) /983kcal,4113kJ/

3. | 500g Bolonské špagety zo sójového mäsa so syrom a rukolou (1,3,6,7,9) /742kcal,3105kJ/

Štvrtok 1.10.2026Polievky : A: Slepáči vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Balkánska zeleninová krémová polievka s krutónmi (1,6,7,9) /138kcal,577kJ/

Hlavné jedlá :

1. | 150/250g Rozlietaný vtáčik z bravčového stehna, dusená ryža a jarná cibuľka (1,3,10) /715kcal,2992kJ/

2. | 150/250g Kurací plátok so smotanovou omáčkou s kaparami

a hrozičkami, pučené zemiaky (1,6,7,10) /894kcal,3740kJ/

3. | 300/150g Cisársky trhanec s hrozičkami, tvarohom a lekvárovou omáčkou (1,3,7) /725kcal,3033kJ/

Piatok 2.10.2026Polievky : A: Slepáči vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Hlivová so zeleninou (9) /195kcal,816kJ/

Hlavné jedlá :

1. | 150/250g Thajské kuracie kari s dusenou ryžou a koriandrom (4,6) /816kcal,3414kJ/

2. | 150/250g Cigánsky bravčový plátok s tarhoňou a kapustovým šalátom (1) /714kcal,2987kJ/

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

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

Týždenné extra menuHlavné jedlá :

4. | 460g Zeleninový šalát s mozzarellou, kuracím mäsom a melónom, pečivo (1,6,7,9,10) /680kcal,2845kJ/

5. | 400g Ryžový nákyp s ovocím a ovocným prelívom (7) /786kcal,3289kJ/

6. | 450g Cestovinový šalát s antipasti zeleninou, sušenými paradajkami,
parmezánom a rukolou (1,7) /643kcal,2690kJ/

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. Vičí 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.