



Pondelok 28.9.2026

- Polievky : 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 29.9.2026

- Polievky : 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/
**9. |150/250g Morčacie stehno s gaštanovou plnkou, tekvicovým risottom
a šalviovým prelivom (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 1.10.2026

- Polievky : 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 hrozienkami, pučené zemiaky (1,6,7,10) /894kcal,3740kJ/
3. |300/150g Cisársky trhanec s hrozienkami, tvarohom a lekvárovou omáčkou (1,3,7) /725kcal,3033kJ/

Piatok 2.10.2026

- Polievky : 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/



Sobota 3.10.2026

Polievka : Zeleninová s mrveničkou (1,3,6,9) /302kcal,1264kJ/
0,3l

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Bravčové rezančky z karé, sójová omáčka, badián a mrkva s tarhoňou (1,6) /699kcal,2925kJ/
2. |150/250g Vyprážaný kurací rezeň so zemiakovou kašou a kyslou uhorkou (1,3,7) /880kcal,3682kJ/

Nedeľa 4.10.2026

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

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie na prírodno, prírodná omáčka s dusenou ryžou (9) /598kcal,2502kJ/
2. |150/250g Vyprážaný bravčový rezeň so zemiakovou kašou a ovocným kompótom (1,3,7) /983kcal,4113kJ/

Týždenné extra menu

Hlavné 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 prelivom (7) /786kcal,3289kJ/
6. |450g Cestovinový šalát s antipasti zeleninou, sušenými paradajkami, parmezánom a rukolou (1,7) /643kcal,2690kJ/
7. |150/250g Vyprážané kuracie stripsy so zemiakovými lyžičkami a sweet chilli omáčkou (1,3,7) /983kcal,4113kJ/
8. |120/250g 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. Vlíč bôb a výrobky z neho, 14. Mäkkýše a výrobky z nich.
Pôvod mäsa: Kuracie – Ukrajina, Bravčové – Belgicko, Hovädzie - Írsko

Otváracie hodiny: Pondelok – Piatok
Obed 11:00-13:00
Sobota (balené)
Obed 11:00-13:00
Nedeľa (balené)
Obed 11:00-13:00

Prevádzka: Precise Kantína IEE , Veľká Ida 767, 044 55 Veľká Ida

Váha mäsa je určená v surovom stave, pred tepelnou úpravou.