

Pondelok 7.9.2026Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Hrástková so zeleninou (1,9) /133kcal,556kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g BBQ bravčové karé s pučenými zemiakmi a kapustovým šalátom (0) /657kcal,2749kJ/

2. |150/250g Kuracie nudličky s hlivovou omáčkou a penne cestovina (1,7,9) /653kcal,2732kJ/

3. |400/100g Granatiersky pochod s údeným tofu a cviklou (1,6,9) /624kcal,2611kJ/

Utorok 8.9.2026Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Hrášková krémová s krutónmi (1,6,7,9) /327kcal,1368kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kuracie rezančiky so syrovou omáčkou a hokkaido haluškami (1,3,7,9) /704kcal,2946kJ/

2. |150/250g Vyprážané Leberkässe so zemiakovou kašou a hanáckym pikantným šalátom (1,3,7,10) /747kcal,3125kJ/

3. |200/250g Tekvicové kari s beluga šošovicou a cícerom, so zeleninovou ryžou a koriandrom (0) /1070kcal,4477kJ/

Streda 9.9.2026Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Mrkvovo zázvorová (1,6,7,9) /120kcal,502kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/160g Bravčový Maďarský guláš s domácou parenou knedľou (1,3,7,9) /631kcal,2640kJ/

2. |150/250g Kuracie plnené so špenátom a sušenými paradajkami, prírodnou omáčkou
s dusenou ryžou a listový šalát (9) /683kcal,2858kJ/

3. |250/250g Sójové soté v zemiakovej placke s opekanými zemiakmi a kapustovým šalátom (1,3,6,9) /580kcal,2427kJ/

Štvrtok 10.9.2026Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Česká kulajda (1,3,6,7,9) /267kcal,1117kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Kurací provensálsky steak s dusenou ryžou (6,9) /645kcal,2699kJ/

2. |250/200g Bolonské špagety s parmezánom a rukolou (1,7,9) /742kcal,3105kJ/

3. |300/150g Palacinky s citrónovo - tvarohovým krémom s čokoládovým prelivom (1,3,7) /770kcal,3222kJ/

Piatok 11.9.2026Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,9) /75kcal,314kJ/

0,3l B: Špenátová s vajíčkami (1,3,6,7,9) /150kcal,628kJ/

Hlavné jedlá :

1. |150/250g Bravčové na hrášku s dusenou ryžou a polníčkom (1,6,9) /560kcal,2340kJ/

2. |150/250g Kurací steak s brandy krémovou omáčkou so zeleninovou tarhoňou (1,7,9) /687kcal,2874kJ/

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 Listový šalát s kuracím mäsom, vajíčkami, krutónmi a jogurtovým dressingom (1,3,7) /523kcal,2188kJ/

5. |450g Mliečna ryža s lesným ovocím a arašidovým maslom (5,7) /919kcal,3845kJ/

6. |450g Beluga šošovicový šalát so cherry paradajkami, uhorkou,
rukolou a granátovým jablkom (1,10) /655kcal,2741kJ/

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. Vličí 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.