

Pondelok 5.10.2026

Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Hrachová s párkom (1,6,9) /140kcal,586kJ/

Hlavné jedlá :

1. | 150/250g Bravčový maďarsko-rumunský tokáň s kolienkami (1,7) /699kcal,2925kJ/
2. | 150/250g Kurací steak s peprovou omáčkou s pučenými zemiakmi a listový šalát (7) /837kcal,3502kJ/
3. | 250/250g Tekvicový prívarok s varenými zemiakmi a volskými okami (1,3,7,9) /638kcal,2669kJ/

Utorok 6.10.2026

Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Kapustová zo sladkej kapusty a zemiakmi (1,9) /101kcal,423kJ/

Hlavné jedlá :

1. | 150/250g Pikantné kuracie fašírky s údeným syrom, zemiakovou kašou a cviklovým šalátom (1,3,7) /880kcal,3682kJ/
2. | 150/250g Zapekané cestoviny s údenou krkovičkou a uhorkovým šalátikom (1,3,7) /722kcal,3021kJ/
3. | 250/250g Tofu Stir-fry so zeleninou a dusenou ryžou (6,11,14) /698kcal,2920kJ/

Streda 7.10.2026

Polievky : 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/

Hlavné jedlá :

1. | 150/250g Bravčový paprikáš so špenátovými haluškami (1,3,6,7,9) /736kcal,3079kJ/
2. | 150/250g Kurací vyprážaný rezeň so zemiakovou kašou a kyslou uhorkou (1,3,7) /601kcal,2515kJ/
3. | 350/100g Fazuľovo-šampiňónové ragú s volskými okami a chlebom (1,3,9) /498kcal,2084kJ/
9. | 150/250g **Bravčové líčka na červenom víne, s pučenými zemiakmi a koreňovou zeleninou (9)**

Štvrtok 8.10.2026

Polievky : A: Slepací vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Gulášová z mletého mäsa (1,9) /237kcal,992kJ/

Hlavné jedlá :

1. | 150/250g Kuracie vykostené stehno marinované v pikantnej omáčke Piri Piri s baby zemiakmi a cesnakovým dipom (1,3,7,10) /763kcal,3192kJ/
2. | 150/250g Pečená krkovička s dusenou kapustou a domácou parenou knedľou (1,3,7,9) /706kcal,2954kJ/
3. | 450g Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom a lesným ovocím (1,3,7) /1400kcal,5858kJ/

Piatok 9.10.2026

Polievky : 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/

Hlavné jedlá :

1. | 150/250g Bravčové karé plnené mletým mäsom, prír. omáčka s tarhoňou a čalamádou (1,3,7,9) /590kcal,2469kJ/
2. | 150/250g Kuracie chilli con carne s mexickou ryžou a koriandrom (9) /804kcal,3364kJ/
3. | 120/250g Vyprážaný syr s varenými zemiakmi s petržlenovou vňaťkou a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /925kcal,3870kJ/

Týždenné extra menu

Hlavné jedlá :

4. | 420g Zeleninový šalát s tuniakom, vajíčkam, bylinkovým dressingom a krutónmi (1,3,4,7) /450kcal,1883kJ/
5. | 525g Palacinky s citrónovo - tvarohovým krémom s čokoládovým prelivom (1,3,7) /770kcal,3222kJ/
6. | 450g Cestovinový šalát s pestom zo sušených paradajok, cuketou, syrom feta a slnečnicovými semiačkami (1,7) /407kcal,1703kJ/
7. | 150/200/50g Vyprážané kuracie stripsy so zemiakovými lyžičkami a sweet chilli omáčkou (1,3,7) /983kcal,4113kJ/
8. | 120/200/50g 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. 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.