Pondelok 16.11.2026

Polievky :	A: Slepačí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l	B: Šošovicová s párkom (1,6,9) /148kcal,619kJ/
Hlavné jedlá :	
1.|150/250g	Bravčové ragú na divoko s tarhoňou a listový šalát s mrkvou (1,6,9) /641kcal,2682kJ/
2.|150/250g	Vyprážané rybie filé s pučenými zemiakmi, hráškom a tatárskou omáčkou (1,3,4) /650kcal,2720kJ/
3.|350/100g	Cous-cous s cícerom, zeleninou, chilli a volskými okami (1,3,9) /562kcal,2351kJ/

Utorok 17.11.2026

Polievky :	A: Slepačí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l	B: Marocká cícerová (7,9) /280kcal,1172kJ/
Hlavné jedlá :	
1.|150/250g	Kuracie rezančeky v syrovej omáčke, kukurica, cestovina penne (1,7,9) /669kcal,2799kJ/
2.|400/100g	Koložvárska kapusta s kyslou smotanou a chlebom (1,3,7,9) /1005kcal,4205kJ/
3.|300/100g	Zapekaný karfiol so syrom s varenými zemiakmi a paradajkovým ragú (3,7) /586kcal,2452kJ/

Streda 18.11.2026

Polievky :	A: Slepačí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l	B: Paradajková s liatym cestom (1,3,6,9) /120kcal,502kJ/
Hlavné jedlá :	
1.|150/250g	Kuracie chilli con carne s mexickou ryžou a koriandrom (9) /804kcal,3364kJ/
2.|150/250g	Bravčový Cordon Bleu s varenými zemiakmi, petržlenovou vňaťkou a domácou tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /918kcal,3844kJ/
3.|300/150g	Palacinky s citrónovo - tvarohovým krémom s čokoládovým prelivom (1,3,7) /770kcal,3222kJ/

Štvrtok 19.11.2026

Polievky :	A: Slepačí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l	B: Jarná zeleninová s karfiolom (6,9) /198kcal,828kJ/
Hlavné jedlá :	
1.|150/250g	Kuracie na šampiňónoch s kolienkami (1,3,7,9) /752kcal,3146kJ/
2.|200/250g	Bravčové čevapčiči so zemiakovou kašou, cibuľou a horčicou (1,3,7,10) /932kcal,3899kJ/
3.|400/150g	Maslové nokerle s bryndzovou omáčkou, slaninkou a jarnou cibuľkou (1,3,6,7) /705kcal,2950kJ/

Piatok 20.11.2026

Polievky :	A: Slepačí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l	B: Česká kulajda (1,3,6,7,9) /267kcal,1117kJ/
Hlavné jedlá :	
1.|150/250g	Bravčové rezančeky z karé, sójová omáčka, badián a mrkva s dusenou ryžou (1,6) /699kcal,2925kJ/
2.|150/250g	Kurací steak s Toskánskou omáčkou, fusilli cestovinou a baby špenátom (1,7,9) /746kcal,3121kJ/
3.|120/250g	Vyprážaný syr s varenými zem. s petržlenovou vňaťkou a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /925kcal,3870kJ/

Týždenné extra menu

Hlavné jedlá :	
4.|450g	Tuniakový Bowl so zeleninou, ryžou, vajíčkom a jogurtovým dressingom (3,4,7,10) /450kcal,1883kJ/
5.|500g	Rezance s tvarohom, makom a višňovým prelivom (1,7) /705kcal,2950kJ/
6.|450g	Krupoto šalát so zeleninkou, vajíčkom, feta syrom a rukolou (1,3,7,10) /421kcal,1761kJ/
7.|150/200/50g	Vyprážané kuracie stripsy so zemiakovými lyžičkami a sweet chilli omáčkou (1,3,7) /983kcal,4113kJ/

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. Vlčí 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.