Pondelok 2.11.2026

Polievky : A: Slepačí 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.|170/250g Pomaly pečená bravčová krkovička, pučené zemiaky, cibuľová omáčka (6,9) /807kcal,3376kJ/
2.|250/150g Šošovicový prívarok s klobásou, chrumkavou cibuľkou a chlebom (1,3,6,7,9) /988kcal,4133kJ/
3.|300/150g Penne quattro formaggi s rukolou (1,7) /741kcal,3100kJ/

Utorok 3.11.2026

Polievky : A: Slepačí 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 Kuracie garam masala s jasmínovou ryžou a praženou cibuľkou (7) /850kcal,356kJ/
2.|150/160g Bravčový segedínsky guláš s domácou parenou knedľou (1,3,7,9) /929kcal,3887kJ/
3.|200/250g Vyprážané šampiňóny s varenými zemiakmi petržlenovou vňaťkou a tatárskou omáčkou (1,3,7,10) /620kcal,2594kJ/

Streda 4.11.2026

Polievky : A: Slepačí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Brokolicový krém s krutónmi (1,7,9) /167kcal,699kJ/
Hlavné jedlá :
1.|150/250g Bravčové soté na šampiňónoch s dusenou ryžou a pažítkou (1,6,9) /730kcal,3054kJ/
2.|150/250g Vyprážaný pikantný kurací rezeň s pučenými zemiakmi a kompótom (1,3,7) /752kcal,3146kJ/
3.|450/75g Šošovicový dhál so zeleninou a kokosovým mliekom s pita chlebom (1) /438kcal,1883kJ/

Štvrtok 5.11.2026

Polievky : A: Slepačí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Krémová cícerovo-cuketová s paradajkami (6,9) /280kcal,1172kJ/
Hlavné jedlá :
1.|150/250g Bravčové na hrášku, zemiaková kaša a polníček (1,6,7,9) /560kcal,2340kJ/
2.|450g Bolonské lasagne s paradajkovým ragú, syrom a rukolou (1,7,9) /824kcal,3448kJ/
3.|450g Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom a lesným ovocím (1,3,7) /1400kcal,5858kJ/

Piatok 6.11.2026

Polievky : A: Slepačí vývar so zeleninou a cestovinou (1,3,6,9) /75kcal,314kJ/
0,3l B: Fazuľková na kyslo (1,6,7,9) /140kcal,586kJ/
Hlavné jedlá :
1.|150/250g Kurací csikós-tokáň s fusilli cestovinou a mrkvovým šalátikom s ananásom (1,9) /689kcal,2883kJ/
2.|150/250g Rybie filé s citrónovo-estragon krémovou omáčkou, anglickou zeleninou a polentou (4,7,9) /695kcal,2908kJ/
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.|350g Zeleninový šalát s enciánom, hruškou a malinovým dresingom, pečivo (1,7) /450kcal,1883kJ/
5.|480g Mliečna ryža s lesným ovocím a arašidovým maslom (5,7) /1170kcal,4895kJ/
6.|450g Bulgurový šalát s vajíčkom, feta syrom, zeleninou a mrkvovým perkeltom (1,3,7) /395kcal,1653kJ/
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.