

Jedálny listok

11.

Pondelok

13.03.2023

- Polievka :** *Hrátková, chlieb* (A1A9) 0,33lt-50g
- I.** *Novohradský plátok, ryža, šalát* (A1A7) 75-200-150g
(bravčové karé, šampiňóny, lečo, smotana)
- II.** *Čevapčiči s cibuľkou a horčicou, zemiaky* (A1A7) 80-260-100g
- III.** *Štajerské zapekané rezance s tvarohom a sušenými slivkami* (A1A3A7) 350g
(rezance, tvaroh, vajíčka, sušené slivky, hrozienka, smotana)
- IV.** *Pestrý cestovinový šalát s kaparami a mozarelou* (A1A7A9) 350g
(cestoviny, paradajky, stopkatý zeler, mozarela, bazalka)
- NŠ.** *Zapek.kur.prsia so šunkou a syrom, 1/2op.zemiaky 1/2ryža, šalát* (A1A7) 100-230-150g

Utorok

14.03.2023

- Polievka :** *Hovädzia s rezancami, chlieb* (A1A9) 0,33lt-50g
- I.** *Kuracie prsia v cestíčku, zemiaky s cibuľkou, šalát* (A1A3A7) 75-260-150g
- II.** *Námornický guláš s hovädzieho mäsa, chlieb* (A1) 350g/2ks
(hovädzie mäso, rajčinový pretlak, koreňová zelenina, tymián, červené víno)
- III.** *Zemiakové šúľance s maslom a orechovou posýpkou* (A1A3A7A8) 350g
- IV.** *Kurací šalát so syrom a rukolou, toust* (A1A7A8A10) 350g/2ks
(kuracie prsia, ľadov šalát, čínska kapusta, rukola, uhorky, mrkva, stopkatý zeler, orechy, niva, horčica)
- NŠ.** *Grilovaný hermelín, americké zemiaky, brusnicový džem* (A1A7) 100-170-50g

Streda

15.03.2023

- Polievka :** *Zemiaková gulášová, chlieb* (A1) 0,33lt-50g
- I.** *Sviečková na smotane, knedľa* (A1A3A7A9A10) 75-200-170g
(bravčové karé, koreňová zelenina, smotana, horčica)
- II.** *Kuracie prsia sweet and sour, ryža, kompót* (A1A6) 75-200-150g
- III.** *Dusená zelenina na masle, zemiaky, volské oko* (A1A3A7) 200-260g/2ks
- IV.** *Špagetový šalát so zeleninou* (A1A7A9) 350g
(špagety, rajčiny, paprika, stopkatý zeler, eidam, kečup)
- NŠ.** *Peč.filé z lososa s maslovo citrón.omáčkou, op.zemiaky, obloha* (A1A4A7) 100-260-100g

Jedálny lístok

Štvrtok

16.03.2023

- Polievka :** *Richtárska, chlieb* (A1A9) 0,33lt-50g
- I.** *Poľský rezeň, zemiaková kaša, šalát* (A1A7) 75-260-150g
(bravčové karé dusené so strúhankou a cesnakom)
- II.** *Hydinové rizoto, kompót* (A1A7) 350-150g
- III.** *Vyprážené šampiňóny, zemiaky, tatarska omáčka* (A1A3A7) 100-260-50g
- IV.** *Zeleninový šalát s olivami, feta syrom a sušenými paradajkami, toast* (A1A7) 350g/2ks
(ľadový šalát, čínska kapusta, uhorky, paprika, paradajky, olivy, sušené paradajky, feta syr)
- NŠ.** *Kurací kebab so zeleninou v placke tacoss, dresing* (A1A7)350g

Piatok

17.03.2023

- Polievka:** *Fazuľová na kyslo, chlieb* (A1A7) 0,33lt-50g
- I.** *Kurací prírodný rezeň na šampiňónoch, ryža, šalát* (A1A7) 75-200-150g
- II.** *Rybie filé na srbský spôsob, cestovina penne* (A1A4A7) 100-200-225g
(rybie filé, paradajky, paprika, smotana)
- III.** *Makový závin s jablkami* (A1A3A7) 350g
- IV.** *Párty šalát s red'kovkami* (A1A6A7) 350g/2ks
(cestoviny, ľadový šalát, šunka, kuracie prsia, eidam, paprika, red'kovky, kyslá smotana)
- NŠ.** *Vyprážený bravčový XXL rezeň, am.zemiaky, šalát* (A1A3A7) 100-150-150g

* jedlá alebo prílohy takto označené sú polotovary

Zoznam alergénov v pokrmoch na jedálnom lístku :

A1 – Lepok	A7 – Mlieko	A13 – Vlčí bôb		
A2 – Kôrovce	A8 – Orechy	A14 – Mäkkýše		
A3 – Vajcia	A9 – Zeler	N – Neobsahuje alergény	A5 – Arašidy	A11 – Sezam
A4 – Ryby	A10 – Horčica	A6 – Sójové bôby	A12 – Siročítany	

Váha mäsa na 1 porciu v surovom stave bez kosti: 120 g. Zmena jedálneho lístka vyhradená

Pôvod mäsa na prípravu pokrmov:

Bravčové mäso – Slovensko, Španielsko

Kuracie mäso: Slovensko

Ryby: Nórsko

Morčacie mäso : Maďarsko

Hovädzie mäso : Slovensko