



JEDÁLNY LÍSTOK

Obdobie:

25.5.2026 - 29.5.2026

alergény

Pondelok

P	Bretánska s cestovinou		
1.	Hovädzie varené, smotanovo-chrenová om., knedlík	70/200/200g	1,3,7
2.	Pražská brav. pečienka, ryža, kompót	70/100/200g	1,3
3.	Tagliatelle s kur. mäsom a syrovo-brokolíc.omáčkou	400g	1,3,7
4.	Zemiakové knedle s úd.mäsom na kyslej kapuste	400g	1
5.			

Utorok

P	Špenátová s vajíčkom		
1.	Chrumkavý kurací rezeň, zem.kaša, šalát	100/200g	1,3,7
2.	Cigánske brav. stehno, slov.ryža	70/200/200g	1,
3.	Šúlance s višňovým džemom v opraž.strúhanke	350g	1,3,7
4.	Restovaná kuracia pečeň, ryža, uhorka	200/200g	
5.			

Streda

P	Fazuľová s fličkami		
1.	Prír.brav. rezeň na mandliach, ryža, dus.zelenina	70/200/200g	1,
2.	Sekaná sviečková na smotane, kolienka	70/200/200g	1,3,7
3.	Žemľovka tvarohovo-jablková	350g	1,3,7
4.	Gril.kur.prsia, grécky šalát so slaným syrom	100/300g	7
5.			

Štvrtok

P	Zeleninová so zemiakmi a hubami		
1.	Maďarský brav. guláš, knedlík	70/200/200g	1,3,7
2.	Kuracie prsia v hubovo-parmezánovej omáčke, ryža	70/100/200g	1,7
3.	Halušky s kyslou kapustou a slaninou	400g	1,3,7
4.	Francúzske zemiaky, uhorka	400g	1,3
5.			

Piatok

P	Karfiolová biela		
1.	Kuracia roláda so šunkou a syrom, ryža	70/100/200g	1,7
2.	Čevapčiči, zemiaky, obloha	100/200g	1,
3.	Domáce buchty pečené plnené lekvárom	350g	1,3,7
4.	Šampiňóny na smotane, noky	200/200g	1,3,7
5.			

Množstvo polievky je 0,4 l na porciu

Jedlá nie sú pripravované z geneticky modifikovaných potravín