

OBEDOVÉ MENU



Pon	Šampiňónový krém s krutónmi	0,33l A-7
	Kurací steak s omáčkou z modrého syra, dušená ryža	150g/350g A-7
	Zeleninový wrap s „kuracím“ vegan mäskom s bylinkovým dresingom	250g A-1,6,7
	Dezert - podľa dennej ponuky	A-1,3,7,8
Uto	Zeleninová číra so zemiakmi	0,33l A-0
	Bravčový perkelt s domácimi maslovými haluškami	150g/350g A-1,3,7
	Tekvicové krémové rizoto s hoblinami parmezánu	300g A-7
	Dezert - podľa dennej ponuky	A-1,3,7,8
Str	Fazuľová na kyslo s údeným mäskom, chlieb	0,33l A-1,3,7
	Divinové stroganov s basmatí ryžou	150g/350g A-3,7
	Syrokrémové halušky s cibuľovou slamou	300g A-1,3,7
	Dezert - podľa dennej ponuky	A-1,3,7,8
Štv	Slepačí vývar so zeleninou a pečevnými knedlíkmi	0,33l A-1,3,9
	Kurací vyprážaný rezeň so zemiakovým pyré, uhorkový šalát	150g/350g A-1,3,7
	Jablkovo-tvarohová zemiakovka s lesným ovocím a čokoládou	300g A-1,3,7,8
	Dezert - podľa dennej ponuky	A-1,3,7,8
Pia	Mäsový boršč s kyslou smotanou	0,33l A-7
	Hovädzie guľky s mozzarellou v paradajkovej omáčke so šťuchanými zemiakmi	150g/350g A-7
	Bulgurový šalát s ovocím a feta syrom	300g A-1,7
	Dezert - podľa dennej ponuky	A-1,3,7,8

Detská porcia v cene 6,95€, Váha mäsa, šalátov a príloh je v hotovom stave bez omáčky
Polievka z denného menu je nahraditeľná len slepačím vývarom s mäsom a rezancami

Alergény: A1-Obilniny, A2-Kôrovce, A3-Vajcia, A4-Ryby, A5-Arašidy, A6-Sójové zrná, A7-Mlieko, A8-Orechy, A9-Zeler, A10-Horčica, A11-Sézamové semená, A12-Oxid siričitý, siričitany, A13-Mäkkýše

Zodpovedný vedúci : Eva Jakubčová

Obedové menu zostavili : Daniel Břida. Jozef Čimbora