

Služby Kalná, s.r.o.

Jedálny lístok

Pondelok 2.12.2019

- Polievka: 0,33 l Karfiolová , chlieb – 1,9,12
Menu 1: 120 g Bravčové plece beľárske – 1,7,12 3,80 €
220 g Tarhoňa – 1,3
Menu 2: 120 g Kuracie soté – 12 3,80 €
220 g Dusená ryža
Menu 3: 350 g Cestovinový šalát s tuniakom a zeleninou – 1,3,4,12 3,50 €

Utorok 3.12.2019

- Polievka: 0,33 l Hydinový vývar s cestovinou – 1,12
Menu 1: 120 g Hovädzie dusené s chrenovou omáčkou – 1,7,12 3,80 €
160 g Knedle – 1,3
Menu 2: 120 g Bravčový rezeň prírodný – 1, 12 3,80 €
140 g Americké zemiaky - 12
Menu 3: 350 g Bryndzové halušky – 1,3,7 3,50 €

Streda 4.12.2019

- Polievka: 0,33 l Fazuľková kyslá, chlieb – 1,12
Menu 1: 350 g Lasagne Bolognese – 1,3,7,12 3,80 €
Menu 2: 120 g Milánsky kurací rezeň – 1, 12 3,80 €
250 g Sedliacke zemiaky - 12
Menu 3: 360 g Makový náryp s vanilkovým krémom – 1,3,7 3,50 €

Štvrtok 5.12.2019

- Polievka: 0,33 l Rascová s vajcom, chlieb – 1,3,12
Menu 1: 120 g Vyprášaný bravčový rezeň – 1,3,7,12 3,80 €
120 g Zemiakové hranolčeky - 12
Menu 2: 120 g Kuracie Kung pao – 1,12 3,80 €
220 g Hrášková ryža - 1
Menu 3: 300 g Osie hniezda škoricové – 1,3,7 3,50 €

Piatok 6.12.2019

- Polievka: 0,33 l Zelerová s opraženým chlebom – 1,7,9,12
Menu 1: 120 g Záhradnícky bravčový plátok – 1,12 3,80 €
220 g Halušky – 1,3
Menu 2: 120 g Kuracie prsia Capresse - 7 3,80 €
220 g Dusená ryža - 1
Menu 3: 380 g Granatiersky pochod – 1,3,7 3,50 €

Hmotnosť mäsa je uvádzaná v surovom stave, hmotnosť príloh a bezmäsitých pokrmov je uvádzaná po tepelnom spracovaní.

Zoznam alergénov: 1. Obilniny obsahujúce lepok. 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 vrátane laktózy. 8. 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 10 mg/kg alebo 10 mg/l. vyjadrované ako SO₂. 13. Vlčí bôb a výrobky z neho. 14. Mäkkýše a výrobky z nich.

Zodpovedný vedúci: Ing. Adela Šinková