

Služby Kalná, s.r.o.

Jedálny lístok

Pondelok 18.2.2019

- Polievka:** 0,33 l Cesnačka s krutónmi – 1,7,12
Menu 1: 120 g Grilovaná bravčová krkovička – 1
220 g Dusená ryža
Menu 2: 120 g Kuracie prsia na paprike – 1,7,12
250 g Cestoviny – 1,3
Menu 3: 200 g Vyprážený karfiol - 1,3,7,12
250 g Varené zemiaky

Utorok 19.2.2019

- Polievka:** 0,33 l Talianska – 1,12
Menu 1: 120 g Hovädzie dusené po švédsky – 1,7,12
160 g Knedle – 1,3
Menu 2: 120 g Bravčový rezeň prírodný – 1, 12
250 g Zemiaková kaša – 7,12
Menu 3: 350 g Bryndzové halušky – 1,3,7

Streda 20.2.2019

- Polievka:** 0,33 l Ostrokyslá – 1,3,4,9,12
Menu 1: 120 g Bravčové plece beľárske – 1,7,12
200 g Tarhoňa – 1,3
Menu 2: 120 g Kurací steak s grilovanou zeleninou – 12
220 g Dusená ryža
Menu 3: 350 g Cestovinový šalát s tuniakom a zeleninou – 1,3,4,12

Štvrtok 21.2.2019

- Polievka:** 0,33 l Rascová s vajcom, chlieb – 1,3,12
Menu 1: 120 g Vyprážený bravčový rezeň – 1,3,7,12
250 g Varené zemiaky
Menu 2: 120 g Kuracie Kung pao – 1,12
220 g Hrášková ryža - 1
Menu 3: 380 g Granatiersky pochod – 1,3

Piatok 22.2.2019

- Polievka:** 0,33 l Zelerová s opraženým chlebom – 1,7,9,12
Menu 1: 120 g Záhradnícky bravčový plátok – 1,12
200 g Halušky – 1,3
Menu 2: 220 g Pečené kuracie stehno
220 g Dusená ryža - 1
Menu 3: 300 g Osie hniezda orechové – 1,3,7

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

Cena menu : M1:3.60 €

M2:3.60 €

M3:3.50 €

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

Jedlá pripravil:

Zita Maceášiková s kolektívom