



# Jedálny lístok

**Platný pre týždeň od : 22.10.2018 do:26.10.2018**

- Pondelok:** P. 0,33l Polievka poľná  
1. 63/220 g Bravčové karé na frankfurtský spôsob, dusená ryža/1,7/  
2. 340 g Špagety na čínsky spôsob /saláma, hríby, syr//1,3,7/  
3. 240 g Zeleninové placky, varené zemiaky, zel. šalát/1,3,7/  
4. 300 g Švajčiarsky šalát /šunka, syr, steril. uhorka, jogurt, kávia, vajce/, pečivo/1,3,7/  
5. 63 g Bravčové karé na frankfurtský spôsob, anglická zelenina/1,7/
- Utorok :** P. 0,33l Polievka fazuľová s cestovinou/1,3,7/  
1. 110 g Holandský rezeň so syrom /mletý/, šťuchané zemiaky, zel. šalát/1,3,7/  
2. 94/220 g Bravč. pečeň na cibulke, dusená ryža, steril. uhorka  
3. 250/210 g Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom/1,3,7/  
4. 340 g Zeleninové fettuciny so syrom, zel. šalát/1,3,7/  
5. 110 g Holandský rezeň so syrom /mletý/, mix zelenina/kaleráb, mrkva, pór//1,3,7/
- Streda :** P. 0,33l Polievka zeleninová s drožd'ovými haluškami/1,3,9/  
1. 94/220 g Mexický hovädzí guláš s hráškovou ryžou  
2. 200 g Dobrota s kapustou/bravč. mäso, cibuľa, kapusta/, pečené zemiaky  
3. 120 g Hubové fašírky, chrenová omáčka, varené zemiaky/1,3,7/  
4. 380 g Zemiaky nové s tvarohom a slaninkou  
5. 94 g Hovädzia kúsky, zelerové pyrė/7/

## **Deň talianskej kuchyne**

- Štvrtok** P. 0,33l Polievka talianska mäsová  
1. 63/220 g Bravčová krkovička po taliansky, zemiaková kaša, zel. šalát  
2. 94/220 g Toskánska klobása s fazuľou /klobása, fazuľky, paradaj. omáčka/, dusená ryža  
3. 350 g Ovocné – višňové palacinky/1,3,7/  
4. 340 g Papardele s lososovou omáčkou a parmezánom/1,3,4,7/  
5. 63 g Bravč. krkovička po taliansky, dusená brokolica s kukuričkou/1/

- Piatok** P. 0,33l Polievka hovädzí vývar s nit'ovkami/1,3,7,9/  
1. 120/220 g Poľovnícky rezeň so šampiňónovou omáčkou, dusená ryža /1,7/  
2. 120/250 g Zapečená ryba s bešamelom, pečené zemiaky, zel. šalát/4,1/  
3. 220 g Fazuľové strúčky na kyslo, varené vajce, chlieb/1,7/  
4. 300 g Ovocná bublanina/1,3,7/  
5. 120 g Poľovnícky rezeň so šampiňónovou omáčkou, grilovaná cuketa s bylink.

Zmena jedálneho lístku vyhlásená !

Zodpovedný šéfkuchár : Margita Betáková