



FOOD TIME

obedové menu

PONDELOK 27.07.2026

0,33l Karfiolový krém s krutónmi /1,3,7

0,33l Slepací vývar s rezancami /1,3,7,9

1. 110g Vyprážaný kurací rezeň v sezame, varené zemiaky s petržlenovou vňaťou, malý šalát /1,3,7,10,11,12

2. 350g Zeleninové rizoto so sezónnou zeleninou s tofu /6,7,9

3. 350g Hrachová kaša s údeným mäsom, chlieb /1,3,7

4. 350g Ryžové rezance so zeleninou a kuracím mäsom /6

5. 96g Bravčová panenka s dubákovou omáčkou, pečené zemiaky /1,6,7,10

UTOROK 28.07.2026

0,33l Poľský žúrek /1,3,7,9

0,33l Cesnaková číra /7

1. 77g Bravčový segedínsky guláš, parená knedľa /1,3,7,12

2. 350g Penne arrabiata, syr /1,3,7

3. 350g Kelový prívarok so zemiakmi a klobásou /1,7

4. 350g Zeleninový šalát s kuracími stripsami, cesnakový dressing /7

5. 110g Vyprážaný morčací rezeň, zemiakové pyré, malý šalát /1,3,7,10,12

STREDA 29.07.2026

0,33l Kapustová s údeninou /1,7,12

0,33l Hovädzí vývar risi-bisi (ryža, hrášok) /9

1. 77g Kurací tokáň na maďarský spôsob, tarhoňa, uhorkový šalát s paprikou /1,3,7

2. 350g Palacinky s džemom a čokoládovým toppingom, ovocie /1,3,7

3. 350g Špagety „carbonara“ /1,3,7,12

4. 350g Grécky šalát s olivami a bielym jogurtom, pečivo /1,3,7,12

5. 96g Bravčové karé s bryndzovým krémom, šťuchané zemiaky so slaninkou /1,3,7

ŠTVRTOK 30.07.2026

0,33l Hrachová so zeleninou /9

0,33l Hovädzí vývar s rezancami /1,3,7,9

1. 77g Hovädzie dusené na červenom víne, zemiakové pyré /7,12

2. 100g Zeleninový karbonátok, zemiakové pyré, uhorkový šalát /1,3,7,9

3. 350g Strapačky so slaninkou /1,3,7,12

4. 350g Zeleninový šalát s mozzarelou a bazalkovým pestom /1,7,8

5. 96g Morčacie prsia zapekané s hubami a syrom, dusená ryža, paradajkový šalát /1,3,7

PIATOK 31.07.2026

0,33l Špenátová krémová s krutónmi /1,7,9

0,33l Jarná zeleninová polievka (s hráškom) /9

1. 77g Pečená bravčová krkovička na rasci, zemiakové pyré, čalamáda /1,7,12

2. 350g Zeleninová fritatta /1,3,7,9

3. 77g Kuracie kúsky v pikantnej omáčke, dusená ryža /1,6,9

4. 350g Zeleninový šalát s grilovaným tofu, dressing z kyslej smotany /7

5. 110g Pangasius na bylinkách, paprikové rizoto, malý šalát /1,7

*Gramáž mäsa, prílohy a omáčky je uvedená po tepelnej úprave. Váha mäsa v surovom stave je 130g.

Alergény: 1 Obilniny / 2 Kôrovce / 3 Vajcia / 4 Ryby / 5 Arašidy / 6 Sója / 7 Mlieko / 8 Orechy / 9 Zeler / 10 Horčica / 11 Sezam / 12 Oxid siričitý a siričitany /

* možnosť prípravy bez alergénov **Váha mäsa je uvádzaná po tepelnej úprave.**