

JEDÁLNY LÍSTOK na 10. týždeň, 2. 3. 2026 - 6. 3. 2026

PONDELOK

Špenátová polievka, porcia 0,33 l 1,3,7

- 2. 3. 2026**
1. 140 g Zapekané karé so slaninou a syrom, 225 g dusená ryža, 120 g cvikla 1,7
 2. 350 g Škoricové osie hniezda 1,3,7
 3. 120 g Kurací Cordon Bleu, 200 g opekané zemiaky, 120 g kapustový šalát 1,3,7
 4. 120 g Kuracie stripsy v kukuričných lupienkoch, 230 g miešaný listový šalát 7

UTOROK

Hrachová polievka so zeleninou, porcia 0,33 l 1

- 3. 3. 2026**
1. 120 g Bravčové hamburgské stehno, 225 g cestoviny 1,3,7
 2. 350 g Slivkové gule s makovou posýpkou 1,3,7
 3. 120 g Vyprážené vykostené kuracie stehno, 225 g hrášková ryža, 120 g kompót 1,3,7
 4. 350 g Zapekané cestoviny CARBONARA 1,3,7

STREDA

Krémová brokolicová polievka, porcia 0,33 l 1,7

- 4. 3. 2026**
1. 230 g Bavorské koleno, 120 g baranie rohy, feferóny, horčica, 2 ks chlieb 1,7
 2. 350 g Kapustové strapačky so slaninkou a kyslou smotanou 1,3,7
 3. 250 g Pečené kačacie stehno, 200 g dusená červená kapusta, 4 ks knedľa 1,3,7
 4. 350 g Špagety s bazalkový pestom a parmezánom 1,3,7

ŠTVRTOK

Cesnaková krémová polievka, krutóny, porcia 0,33 l 1,7

- 5. 3. 2026**
1. 120 g Kuracie soté na mexický spôsob, 225 g dusená ryža 1,3,5,7
 2. 350 g Ryžový nákyp s broskyňou 1,3,7
 3. 250 g Koložvárska kapusta, 150 g varené zemiaky s pažítkou 1,3,7
 4. 350 g Zapekané fliačky s údeným mäsom, uhorka 1,3,7

PIATOK

Valašská kyselica, porcia 0,33 l 1,7

- 6. 3. 2026**
1. 130 g Pečená krkovička, 200 g dusená kapusta, 4 ks knedľa 1,3,7
 2. 350 g Zapekané makové slíže s tvarohom a lekvárom 1,3,7
 3. 120 g Vyprážený kurací rezeň, 225 g dusená ryža, 120 g miešaný šalát 1,3,7
 4. 350 g Gnocchi s paradajkovou omáčkou a parmezánom 1,3,7

Alergény: 1-Glutén (obilie), 2-kórovce, 3- vajcia a vaječné výrobky, 4- ryby a výrobky z rýb, 5-arašidy, 6-sója, 7-mlieko a mliečne výrobky(laktóza), 8-orechy, 9-zeler a výrobky z neho, 10-horčica, 11-sézam a výrobky z neho, 12-oxid siričitý, 13-vlčí bôb, 14-mäkkýše

Jedálny lístok zostavil: Alexander Czimer a kolektív

Reklamácie, informácie na tel. č. 0915/704 723, Dominik Štefánik

Gramáž mäsitých pokrmov je uvedená v surovom stave pred tepelnou úpravou.

Náš jedálny lístok ako aj celkovú ponuku ostatných nami ponúkaných služieb nájdete na www.gastrodomnz.sk

Želáme Vám dobrú chuť!