

**PONDELOK 29.08.2022**

Voľný deň.

€  
€**UTOROK 30.08.2022**

|   |        |        |       |
|---|--------|--------|-------|
| Slepačí vývar s rezancami                             | 0,33 l | 0,50 € | 1,9   |
| A. Vyprážený syr, zemiakové hranolky, tatársky omáčka | 350 g  | 4,50 € | 1,3,7 |
| B. Čínske kuracie soté, ryža                          | 350 g  | 4,50 € |       |
| C. Bravčové karé „ Fajnschmäcker“ slovenská ryža      | 350 g  | 4,50 € |       |

**STREDA 31.08.2022**

|  |        |        |     |
|--|--------|--------|-----|
| Fazuľová polievka na kyselo                      | 0,33 l | 0,50 € | 1,7 |
| A. Grilované kuracie stehno, tarhoňa, kompòt     | 400 g  | 4,50 € |     |
| B. Bravčové pliecko na rasci, ryža, šalát        | 350 g  | 4,50 € |     |
| C. Zabíjačkové špeciality, varené zemiaky, šalát | 350 g  | 4,50 € |     |
| D. Lasagne s mletým mäsom a zeleninou            | 350 g  | 4,50 € | 7   |

**ŠTVRTOK 01.09.2022**

Voľný deň.

€

**PIATOK 02.09.2022**

|  |        |        |       |
|--|--------|--------|-------|
| Šošovicová polievka so zeleninou                 | 0,33 l | 0,50 € | 1,7   |
| A. Parížske kuracie prsia, ryža, kapustový šalát | 350 g  | 4,50 € | 1,3,7 |
| B. Bravčový perkelt, halušky                     | 350 g  | 4,50 € | 1,7   |
| C. Rybie filé s kôprovou omáčkou, varené zemiaky | 400 g  | 4,50 € |       |
| D. Lekvárové palacinky + polievka                | 350 g  | 4,50 € |       |

1 - obilniny obsahujúce lepok (t.j. pšenica, raž, jačmeň, špalda, kamut) a výrobky z nich 2 - kôrovce a výrobky z nich 3 - vajcia a výrobky z nich 4 - ryby a výrobky 5 - arašidy 6 - sója 7 - mlieko a výrobky 8 - orechy, mandle, lieskové orechy, vlašské, kešu, pekanové, para, pistácie, 9 - zeler 10 - horčica 11 - sezamové semená 12 - oxid siričitý a siričitany

Ponúkame Vám aj možnosť, ako sa najesť bez toho, aby ste nás museli navštíviť. Stačí si vybrať a objednať. Jedlá môžete objednávať deň vopred alebo od 8:00 do 9:30 hod na tel. číslach: 031 552 52 71 , 0908 60 66 77  
Jedálny lístok zostavili vedúci prevádzky František Tóth