|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Jedálny lístok** | | | | |  |
|  |  | | | | |  |
|  | **Ponuka týždňa: 28.10.2024 – 01.11.2024** | | | | |  |
| **44. týždeň** | | | | |
| **Pondelok: 28.10.2024** | | | | alergény |
| **Polievka** | **1\*** | 0,35 | Fazuľová podbitá so smotanou a mrkvou /kurkuma, mletá paprika/ | 1,7,9 |
| **2\*** | 0,35 | Cesnaková so syrom a zemiakmi | 1,7,9 |
| **MENU** | **1\*** | 130-190-280 | Bravčové soté Burgundské, cestoviny | 1,3,9 |
| **2\*** | 130-190-220 | Kurací Stroganof, dusená ryža | 1,7,9 |
| **3** | 450-2 | Cícerové ragú na cibuľke, chlieb | 1,3,6,7,9 |
| **4** | 350 | Myjavské kapustníky z kysnutého cesta so slaninou | 1,3,7 |
| **5** | 200-220 | Sójové kocky na thajský spôsob, dusená ryža | 6,9 |
| **Utorok: 29.10.2024** | | | | |
| **Polievka** | **1\*** | 0,35 | Cuketová polievka s mrkvou, cesnakom, smotanou a syrom | 1,7,9 |
| **2\*** | 0,35 | Karfiolová s mrkvou a cestovinou | 1,3,9 |
| **MENU** | **1\*** | 130-190-280 | Cigánska krkovička, opekané zemiaky | 1,9 |
| **2\*** | 130-190-280 | Morčacie soté na cesnaku so špenátom a smotanou, cestoviny | 1,3,7,9 |
| **3** | 350 | Cviklové palacinky plnené bryndzou | 1,3,7 |
| **4** | 350 | Linecký koláč s lekvárom a škoricou | 1,3,7 |
| **5** | 450-1 | Grécky šalát s paradajkami, uhorkami, paprikou, olivami a balkánskym syrom, pečivo | 1,7,9 |
| **Streda: 30.10.2024** | | | | |
| **Polievka** | **1\*** | 0,35 | Maďarská papriková s haluškami | 1,3,7,9 |
| **2\*** | 0,35 | Slepačia s hráškom a ryžou | 9 |
| **MENU** | **1\*** | 130-190-190 | Hovädzí plátok, kôprová omáčka, kysnutá knedľa | 1,7,9 |
| **2\*** | 130-280 | Hydinový sekaný rezeň so syrom, zemiaková kaša | 1,3,7,9 |
| **3** | 450 | Penne Arrabbiata | 1,3,7,9 |
| **4** | 450 | Lekvárové pirohy so strúhankou, cukrom a maslom | 1,3,7 |
| **5** | 450 | Syrové fašírky z ovsených vločiek na miešanom šaláte | 1,3,7,9 |
| **Štvrtok: 31.10.2024** | | | | |
| **Polievka** | **1\*** | 0,35 | Zemiaková s hlivou | 1,7,9 |
| **2\*** | 0,35 | Hovädzí vývar so zeleninou a cestovinou | 1,3,9 |
| **MENU** | **1\*** | 220-190-280 | Kuracie stehno poľovnícke, cestoviny | 1,3,6,7,9, 10 |
| **2\*** | 130-190-220 | Bravčové rezy po záhorácky, dusená ryža | 1,9 |
| **3** | 450 | Bratislavské bravčové rizoto so syrom | 1,3,7,9 |
| **4** | 350 | Makový nákyp s ovocím a vanilkovým krémom | 1,3,7 |
| **5** | 450-1 | Morčací prírodný plátok na mede s Gyros korením na zeleninovom šaláte, pečivo | 1,9 |
| **Piatok: 01.11.2024** | | | | |
| **Polievka** | **1\*** |  |  |  |
| **2\*** |  |  |  |
| **MENU** | **1\*** |  |  |  |
| **2\*** |  | **Š T Á T N Y S V I A T O K** |  |
| **3** |  |  |  |
| **4** |  |  |  |
| **5** |  |  |  |
|  | Menu je potrebné nahlásiť deň vopred **do 13.00 hod. Zmena je vyhradená**  V daný deň je možné doobjednať **len jedlo označené\* telefonicky do 8,00 hodiny.**  Telef. kontakt 0918 625 732 | | | | |  |
|  | **Kolektív ACEM-u Vám praje dobrú chuť**. | | | | |  |
| 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/13/vlčí bôb, 14/mäkkýše  Váha mäsa je uvedená v surovom stave. | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Názov a zloženie jedla  Október 2024 | |
|  |  |
| Názov jedla | Zloženie jedla |
|  |  |
| Bravčové soté Burgundské | dK-Bravč.stehno na cibuli,koreň.zelenine,pretlaku,červ.víne,ochutené octom, cukrom,citrón,šťavou |
| Kurací Stroganof | dR-Kur.prsia na cibuli,pretlaku,so smotanou,citrón.šťavou,šampiňónmi a uhorkami. |
| Cícerové ragú na cibuľke | Zmes cíceru, cibule, smotany, šampiňónov, cesnaku, paradajok, póru a mrkvy, ochutená sójvou omáčkou, vínom a kari korením. |
| Myjavské kapustníky | p-Kysnuté cesto plnené hlávkovou kapustou,slaninou,cibulou, ochutené mletou rascou, čiernym korením a cukrom. |
| Sójové kocky na thajský spôsob | d- Sójové kocky na cibuľke, podávané na omáčke z čínskej zeleniny. |
| Cigánska krkovička | pdP-Bravč.krkovička na cibuli,slanine,pretlaku, ml.červ.paprike s lečom. |
| Morčacie soté na cesnaku | dR-Morčacie prsia na cesnaku,cibuli,so špenátom, bielym vínom a smotanou. |
| Cviklové palacinky s bryndzou | p- Palacinkové cesto s cviklou na slano, plnené bryndzovo-smotanovou plnkou, posypané pažítkou |
| Linecký koláč s lekvárom a škoricou | p- Linecké cesto plnené slivkovým lekvárom so škoricou. |
| Grécky šalát | Šalát z čín.kapusty,s cibuľou,paradajkou,paprikou,olivami,ochutený citr.šťavou ,soľou,oliv.olejom,oreganom a podávaný s balkán.syrom |
| Hovädzí plátok, kôprová omáčka | dP-Hov.zadné na cibuli,rasci,so smotanovou omáčkou, ochutenou kôprom,  cukrom,octom. |
| Hydinový sekaný rezeň so syrom | w-Zmes mletého kur.stehna,cesnaku,strúhanky,cibule,zemiakov,zeleru,mrkvy ,rasce ,ml.červ.papriky,vajec,syra, obalená v trojobale a vyprážaná v oleji. |
| Penne Arrabbiata | v- Cestoviny podávané s omáčkou z lúpaných paradajok, cesnaku, cibule, chilli, a bazalky, podávané so strúhaným syrom. |
| Lekvárové pirohy so strúhankou | v-Zemiakové cesto na sladko, plnené džemom so strúhankou,maslom a cukrom |
| Syrové fašírky z ovsených vločiek na miešanom šaláte | p-Zmes vajec,cesnaku,strúhanky,ovsených vločiek,mlieka,syra,majoránky pečenej v oleji, podávané na miešanom šaláte z čín.kapusty,cibule,papriky,paradajok ,mrkvy ,jabĺk,ochutenom cukrom a octom |
| Kuracie stehno poľovnícke | dp-Kuracie stehno na omáčke zo slaniny,mlet.červ.papriky,šampiňónov ,koreň. zeleniny, na víne,ochutenej tymiánom,citrón.šťavou,sój.omáčkou,horčicou a s brusnicami. |
| Bravčové rezy po záhorácky | dvK-Bravčové pliecko varené s fazuľou, na cibuli,cesnaku,mletej paprike,mletej rasci ochutené majoránkou. |
| Bratislavské bravčové rizoto | Zmes tarhone, cibule, bravčového mäsa, hrášku, kukurice a leča. |
| Makový nákyp s ovocím | zp- Zmes bieleho pečiva,vajec,mlieka,masla,maku,škorice,hrozienok a jablk podávaná s vanilk.krémom. |
| Morčací prírodný plátok na mede | pP-Morč.prsia s Gyros korením,rascou,medom,čili,červ.vínom,cesnakom na šaláte z paradajok,papriky,uhoriek,ľad.šalátu,červ.cibule,kukurice,bazalky,ochutené octom a cukrom |
| **Vysvetlivky**  **0,35**/60/0,2 **polievka** objem porcie  0,35/**70**/0,2 **chlieb** váha chleba  0,35/60/**0,2 nápoj** objem nápoj  100**/190** **omáčka**  váha omáčky  **130**/200 **hlavné jedlo** váha mäsa v surovom stave  100**/280 hlavné jedlo** váha prílohy /zemiaky, zem. kaša, cestovina, noky  100**/280 hlavné jedlo** váha prílohy / slovenská ryža  100/**190** **hlavné jedlo** váha prílohy / knedľa 6ks  100/**220** **hlavné jedlo** váha prílohy/ryža  100/200/**120 šalát /kompót** váha šalátu  100/200/**50 kyslá uhorka** váha oblohy  450 **hlavné jedlo** číslica označuje váhu alebo objem celého jedla ako komplet, šalátové, múčne, zeleninové jedlo  ***Tabuľka ma len informatívny charakter, neobsahuje úplnú normu. Ak máte špeciálne diéty, kontaktujte prosím prevádzkara***.  **P – plátky K – kocky R – rezance M – mleté w – vyprážané p - pečené v – varené d - dusené z - zapekané Bl – bezlep. diéta**  **\* takto označené potraviny sú alergény ( Výnos č. 2319/2007-100 – príloha č.3 )** | |
| www.acem.sk | |