

# Týždenný jedálny lístok

## 23. 03. – 27. 03. 2026

---

### PONDELOK 23. 03. 2026

<b>Polievka:</b>	Karfiolová s mrkvou a zemiakmi /1,7,9/	0,33 l
<b>Hl. jedlo A:</b>	Znojenské bravčové mäso na uhorkovej omáčke, slovenská ryža /1,7,9/	130/200 g.
<b>Hl. jedlo B:</b>	Pečený encián v lístkovom ceste, opekané zemiaky, tatárska omáčka /1,7,10/	130/130/30

---

### UTOROK 24. 03. 2026

<b>Polievka:</b>	Z červenej šošovice s klobáskou /1/	0,33 l
<b>Hl. jedlo A:</b>	Kurací prepych (kur. mäso, oravská slanina), ½ ryža, ½ hranolky, kompót /1,7,10/	130/150/110/50 g.
<b>Hl. jedlo B:</b>	Záhorácky smotanový guľáš, knedlík /1/	130/170 g.

---

### STREDA 25. 03. 2026

<b>Polievka:</b>	Zeleninová s písmenkami /9/	0,33 l
<b>Hl. jedlo A:</b>	Briansky bravčový rezeň, pretlačené zemiaky s cibuľou, paradajkový šalát /1,7/	130/200/40 g.
<b>Hl. jedlo B:</b>	Palacinky ALA-Hugo plnené tvarohom s horúcim karamelizovaným ovocím /1,3,7/	300 g.

---

### ŠTVRTOK 26. 03. 2026

<b>Polievka:</b>	Slepačí vývar /1,3,7/	0,33 l
<b>Hl. jedlo A:</b>	Guľky v paradajkovej omáčke, knedlík /1,3/	130/170 g.
<b>Hl. jedlo B:</b>	Cestoviny tagliatelle so smotanovou omáčkou a kuracím mäsom /1,7/	300 g.

---

### PIATOK 27. 03. 2026

<b>Polievka:</b>	Z fazuľových strukov so zemiakmi na kyslo /1,7/	0,33 l
<b>Hl. jedlo A:</b>	Pikantné bravčové soté s kapiou a šampiňónmi, ½ ryža, zemiakový trojhran, šalát /6,12/	130/150/80/40 g.
<b>Hl. jedlo B:</b>	Zeleninová fašírka, varené zemiaky, dresing /1,3,7/	130/250/30 g.

---

### PRAJEME VÁM DOBRÚ CHUŤ.

- Výdaj a konzumácia jedál aj v priestore Domu kultúry denne od 11:00 do 13:00 hod. (vchod od bytoviek).
- **Rozvoz stravy – na lístok si napíšte meno, ulicu, číslo domu, dátum a výber obedového jedla.**
- Denné menu si môžete objednať aj telefonicky, **a to deň vopred do 14:00 hod.**, vo výnimočných prípadoch aj **ráno do 7:30 hod.** na telefónnom čísle: 0950 898 560.
- V prípade ranného objednávaného jedla Vám nezaručujeme výber z obidvoch druhov ponúkaných jedál.

#### ALERGÉNY:

1-Obilniny, 2-Kôrovce, 3-Vajcia, 4-Ryby, 5-Arašidy, 6-Sója, 7-Mlieko, 8-Orechy, 9-Zelér, 10-Horčica, 11-Sézam, 12-Siričitany, 13-Vlčí bôb, 14-Mäkkýše

Hmotnosť mäsa je uvádzaná v surovom stave. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny. Pôvod mäsa: Slovensko, Česko.  
**Zmena jedálneho lístka je vyhradená.**