

č.	Gram./l/ks	Názov kompletného jedla + príloha, šalát, prídavok, nápoj	P.M.	Ostatné	Alerg.
Pondelok20. Júl 2026Eliáš					
a.	0,45l/	Slepačí vývar s mäsom a rezancami			1,3,7
b.					
1.	130/240	Hovädzie dusené mäso na zelenej fazuľke a baby karotke, Cestovina - turbánky	SK		1,3,7,12
2.	80/180/240/50	Labužnícka omeleta /šunka, syr, šampiňóny/, Varené zemiaky omast., Tatárska omáčka			1,3,7,10
3.	360/0,2l	Čučoriedkovo-tvarohové knedličky s opraženou strúhankou, maslom a cukrom, Ovocný nápoj			1,3,7,8
4.	130/240/80	Vyprážaný kurací prsný rezeň vo vínnom cestíčku, Varené zemiaky omast., Kyslá uhorka	PL		1,3,7
Utorok21. Júl 2026Daniel					
a.	0,45l/1ks	Morčací vývar s mäsom a cestovinou /mušličky/			1,3,7,9
b.	0,45l/1ks	Cibuľačka s petržlenovou vňaťou		Pečivo	1,7
1.	125/45/240/80	Zapekaný kurací rezeň s hruškou, vlašskými orechmi a Niva syrom, Dus. ryža, Hranolky, ZO/čerstvá	SK		1,3,7
2.	400/140	Mexické zapekané zemiaky /zem., cib., oráv. slan., paradajky, č. fazuľa, k. smot., syr Eidam/, Uhorkový šalát			7
3.	350/0,2l	Pečené šatôčky s náplňou podľa ponuky, Ovocný nápoj			1,3,7
4.	130/240/140	Bravčový rezeň v trojobale, Varené zemiaky omast., Uhorkový šalát	PL		1,3,7
Streda22. Júl 2026Magdaléna					
a.	0,45l/1ks	Hovädzi vývar s cestovinou /abeceda/			1,3,7,9
b.	0,45l/1ks	Kapustová polievka s klobásou	SK	Chlieb	1
1.	100/40/240/140	Plnený bravčový bôčik VITOŠA /mleté m., zelenina/, Šťuchané zemiaky, Cvikla	SK		1,3,7
2.	120/300/40	Rezy z gril. brav. panenskej na zeleninovom šaláte, Medovo-horčicový dressing s majonézou	SK		1,3,7
3.	450/80/1ks	Granatiersky pochod /fliačky opr. cibuľou, paprikou a zemiakmi/, Kyslá uhorka, Puding s ovocím a šľahačkou			1,3,4,7
4.	130/240/140	Vypr. kurací prsný rezeň Čiernohorský, Varené zemiaky omastené, Šalát z čínskej kap. s mrkvou	PL		1,3,7,11
Štvrtok23. Júl 2026Oľga					
a.	0,45l/1ks	Bravčový vývar s mäsom a cestovinou /vretena/	SK		1,3,7,9
b.	0,45l/1ks	Hrástková polievka		Pečivo	1
1.	130/170/160	Pečená bravčová krkovička po sedliacky, Dusená hlávková kapusta, Parené knedle	SK		1,3,7
2.	120/450/100	Rizoto z červenej repy s kuracími mäsom, Listový šalát s cherry rajč. fareb. paprikou a balzamikom	PL		7
3.	100/380/1ks	Langoš na spôsob Gyros /kur. mäso, zelenina, dressing/, Ovocie - Jablko			1,3,7
4.	150/240/140	Súkennický brav. mletý rezeň /vypr. v trojobale/, Var. zemiaky omast., Mieš. zel. šalát s hláv. kap.	SK		1,3,7
Piatok24. Júl 2026Vladimír					
a.	0,45l/1ks	Hydinový vývar s cestovinou			1,3,7,9
b.	0,45l/1ks	Pórová polievka s vajcom		Chlieb	1,7
1.	130/1ks/120/120/80	Brav. steak s volským okom a prírodnou omáčkou, Dusená ryža, Peč. skoré zemiaky, ZO/čerstvá zel./	SK		1,3,7
2.	120/380/1ks	Cestoviny pene s kuracím mäsom, čiernymi olivami a mozzarellou, Melón	PL		1,6,7
3.	420/0,2l	Jablková žemľovka s bielkovým snehom, poliatá sirupom, Ovocný nápoj			1,3,7
4.	110/15/240/50	Vyprážaný syr so šunkou Pastierky /v cestíčku/, Peč. zemiaky nové, Tatárska omáčka	*		1,3,7,10

BIZNIS MENU na tento týždeň Cena: **8,50€ s polievkou** /bez polievky 8,00€/ * Pozn. doplatok pre zmluv. Odberateľ. **2,00€ /to je rozdiel opr. 6,50€/**

5.	160/380	Kuracie rezančky na Čínsky spôsob, so sladkokyslou omáčkou na nudliach	PL		1,7,
----	---------	--	----	--	------

Stála týždňová ponuka

6.	380/0,2l	Parené buchty s náplňou /podľa objednávky deň vopred/ maslo, granko, Ovocný nápoj			1,3,7
7.	125/150/50	Vyprážaný syr v trojobale, Hranolčky, Tatárska omáčka			1,3,7,10
8.	350/2ks/1ks	Huspenina s cibuľkou a octom, Chlieb, Plnené oplátky /od utorka/			*

Vysvetlivky: pri jednotlivých jedlách sú číslom označené jednotlivé skupiny alergénov, **DŠ** - delená strava, **ZJ** - zdrav. Jedlo
Váha mäsa je uvádzaná v surovom stave, ostatné jedlá, prílohy a šaláty v stave hotovom.
Alergény: **1** Lepok, **2** Kôrovce, **3** Vajcia, **4** Ryby, **5** Arašidy, **6** Sója, **7** Mlieko, **8** Orechy,
9 Zeler, **10** Horčica, **11** Sezám, semená, **12** Oxid siričitý a siričitany, **13** Vlčí bôb, **14** Mäkkýše
Pôvod mäsa: /v skratkách **SK** - Slovensko, **PL** - Poľsko, a iné/
ZMENA NA JEDÁLNO M LÍSTKU VYHRADENÁ
Jedálny lístok zostavil Jozef Ondria s kolektívom kuchárov.

Objednávky obedov registrujeme takto: deň vopred v čase od 14,00 h.
a v deň dodávky ráno do 8,00 h., Nové tel. číslo: 051 / 779 80 88
Dobrá chuť k jedlu!
www.armstrongs-restaurant.sk