

č.	Gram./l/ks	Názov kompletného jedla + príloha, šalát, prídavok, nápoj	P.M.	Ostatné	Alerg.
<b>Pondelok 22. Jún Paulina, Paula</b>					
a.	0,45l	Morčací vývar s mäsom a rezancami			1,3,7
b.					
1.	130/240	Kuracie rezanččky po Sečuanský /k.m., soj. om., med, jar. cibulka, šamp., cesnak/, Jasminová ryža	SK		1,3,7
2.	135/150/240	Rezy z pečeného bravčového karé, Anglická zelenina na masle, Varené zemiaky omast.	PL	Bezlepk.	*
3.	360/0,2l	Zemiakovo-bryndzové pirohy so slaninkou a kyslou smotanou, Mlieko			1,3,7
4.	125/240/80	Vypražaný bravčový rezeň v syrovom cestíčku, Var. zemiaky omast., Kyslá uhorka	SK		1,3,7
<b>Utorok 23. Jún Sidónia</b>					
a.	0,45l	Hovädzí vývar s mäsom a cestovinou			1,3,7,9
b.	0,45l/1ks	Polievka z fazuľových strukov so zemiakmi na kyslo		Pečivo	1
1.	130/240/140	Bravčový tokáň na hubách, Cestovina-tarhoňa, Kapustový šalát s mrkvou a kukuricou	SK		1,3,7
2.	300/1ks	Cestoviny Penne All' Arrabbiata /cest., rajčiny, chilli, fareb. paprika, cib., cesnák, parmezán/, Plnená oplátka	PL		1,3,7
3.	350/0,2l	Pečené šatôčky s náplňou podľa ponuky, Ovocný nápoj			1,3,7
4.	130/240/140	Vyprášaný kurací prsný rezeň v trojobale, Varené zemiaky omast., Mrkvový šalát s ananásom	PL		1,3,7
<b>Streda 24. Jún Ján</b>					
a.	0,45l	Bravčový vývar s cestovinou			1,3,7,9
b.	0,45l/1ks	Fazuľová polievka s údeným mäsom a zeleninou		Chlieb	1
1.	130/170/240	Lacipečené /peč. marin. br. krkovička/, Dusená kyslá kapusta, Štuchané zemiaky s jarnou cibulkou	SK		1,3,7,
2.	100/300/1ks	CEZÁR zeleninový šalát s kuracím mäsom /pekinská kap., majonéza, dijón. horčica, cesnák/, Pečivo		Bezlepk.	7
3.	420/0,2L	Lievance s džemom posypané tvarohom, Ovocný nápoj			1,3,7
4.	150/240/140	Vyprášané pštosie vajce v Panko trojobale, Zemiaková kaša, Uhorkový šalát	SK		1,3,7
<b>Štvrtok 25. Jún Tadeáš, Olívia</b>					
a.	0,45l	Kačací vývar s cestovinou	SK		1,3,7,9
b.	0,45l/1ks	Ostrokyslá polievka s kuracím mäsom na Azijský spôsob		Pečivo	1
1.	130/160	Hovadzie varené predné s kôprovou omáčkou, Parené knedle	SK		1,3,7
2.	130/420/140	Rezy z pečených morčacích prs na krémovom rizote s parmezánom, Šopský šalát	PL	Bezlepk.	7
3.	75/380/1ks	Pizza Študentská /tomato, syr, saláma, syr, paradajky/		Jablko	1,7
4.	130/30/240/140	Vypr. kuracia kapsa /brokol., syr Niva/ v trojobale, Var. zemiaky, Kapust. šalát z červenej kapusty s ku	PL		1,3,7
<b>Piatok 26. Jún Adriána</b>					
a.	0,45l	Hydinový vývar s cestovinou			1,3,7,9
b.	0,45l/1ks	Paradajková polievka s bazalkou a syrom		Chlieb	1
1.	130/120/100/80	Bravčový steak s volským okom a slaninovým chipsom, Dus. ryža, Lyžičk. hranolky, ZO /čerstvá zel. SK			1,7,
2.	130/240/80	Rybie filé so smotanovo-citrónovou omáčkou s pažitkou, Zemiaková kaša, ZO /čerstvá zel./		Bezlepk.	4,7
3.	420/0,2l	Ryžový nákyp s jablkami, hrozienkami a sirupom, Ovocný nápoj			1,3,7
4.	130/45/240/80	Prírodný kurací špíz s farebnou paprikou a slaninou, Varené zemiaky skoré omast., ZO/čerstvá zel./			1

**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.	160/50/150	Medajlónky /steaky/ z brav. panenskej s gril. špargľou a holandskou omáčkou, Vyprášané dukáty	SK		3,7
----	------------	---	----	--	-----

### Stalá 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	Vyprášaný syr v trojobale, Hranolčky, Tatárska omáčka			1,3,7,10
8.	350/2ks/1ks	Huspenina s cibulkou 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 Zelér, 10 Horčica, 11 Šezám, 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](http://www.armstrongs-restaurant.sk)