

<b>Pondelok 14.1.2019</b>		<u>Karfiolová biela</u>	1,7
1.	120/140 g	Kuracie steaky „Harlekýn“, 180 g ryža <i>(rezančeky zo stehna, farebná paprika)</i>	1
2.	320 g	Domáce parené buchty na „Wiedenský“ spôsob <i>(plnené slivkovým lekvárom, posyp tvaroh a mak, preliate masielkom)</i>	1,3,7
3.	320 g	Chilli cestoviny s grilovanou zeleninou <i>(pór, mrkva, cuketa, cherry paradajky)</i>	1,3
4.	110/140 g	Bačovský rezeň, 200 g zemiaková kaša <i>(karé)</i>	1,3,7
<b>FIT MENU</b>		Kuracie stehná na pohánkovo-mrkvovo-pórovom šaláte <i>(varené mäsko, cibuľka, morská soľ, kurkuma, maslo)</i>	1,7
280 g / 385 kcal			
<b>Utorok 15.1.2019</b>		<u>Hrachová s párkom</u>	1,7
1.	120/150 g	Plnená paprika, paradajková omáčka, 180 g knedľa	1,3,7
2.	100/200 g	Špagety s omáčkou Bolognese <i>(bravčové mleté mäso, mrkva, petržlen, paradajky, bazalka, syr)</i>	1,3,7
3.	100/200 g	Šalát z čínskej kapusty s kuracím „Gyros“ <i>(kukurica, kyslá uuorka, červená cibuľa, dressing – majonéza, kyslá smotana, kečup)</i>	1,3,7
4.	120/140 g	Grilované kuracie prsia, hrúbiková omáčka, 180 g ½ ryža ½ zemiaková placka	1,3
<b>FIT MENU</b>		Makaróny s hubami a so syrom <i>(hrášok, červená paprika, šampióny, syr Niva, dijónska horčica)</i>	1,3,7,11
320 g / 515 kcal			
<b>Streda 16.1.2019</b>		<u>Slepačí vývar s mäsom a rezancami</u>	1,3,9
1.	120 g	Bratislavské bravčové stehno, 180 g cestovina	1,3,7
2.	320 g	Domáce šúľance so strúhankou <i>(preliate masielkom)</i>	1,3,7
3.	300 g	Stredomorský šalát so syrom a cerálnym krutónom <i>(ľadový šalát, rukola, uhorka, cherry paradajky, červená cibuľa, balkánsky syr, tymián, rozmarín)</i>	1,7
4.	120 g	Štefánska fašírka, 200 g opekané zemiaky <i>(roláda z mletého bravčového mäsa plnená vajičkom)</i>	1,3
<b>FIT MENU</b>		Grilovaná bravčová panenka s dusenou maslovou tekvicou a cuketou	1
260 g / 650 kcal			
<b>Štvrtok 17.1.2019</b>		<u>Boršč</u>	1
1.	110/140 g	Burgunské hoväzie kocky, 180 g knedľa <i>(restované kúsky mäsa na šťave s pretlakom, červeným vínom a divokým korením)</i>	1,3,7
2.	320 g	Tekvicový prívarok, špekačka, volské oko, chlieb	1,3,7
3.	320 g	Zemiakovo-cuketové placky, domáca čalamáda	1,3,7
4.	120/140 g	Macerovaný stehenný steak, 180 g ryža <i>(vykostené plátky mäsa restované a dusené na pikantnej šťave s fazuľou a lečom)</i>	1
<b>FIT MENU</b>		Filet z morskej tresky na masle a zelerové hranolky	1,4,7,9
260 g / 540 kcal			
<b>Piatok 18.1.2019</b>		<u>Zeleninová s mrveničkou</u>	1,3,9
1.	120/130 g	Vyprážený kurací steak so syrom, 180 g zemiaková kaša	1,3,7
2.	320 g	Domáce dukátové buchtičky s vanilkovým krémom	1,3,7
3.	260 g	Parižsky šalát, 2 ks rožky	1,3,7,9
4.	150 g	Rybíe file zapečené s Nivou, 200 g zemiakové dukáty	1,4,7
<b>FIT MENU</b>		Kurací trhanec s ryžovými rezancami <i>(kuracie mäso, hliva ustricová, hrášok, mrkva, zázvor, cesnak, chilli, sójová omáčka)</i>	1,6
260 g / 678 kcal			

LARO Plus s.r.o., Priemyselná 2738, 963 01 Krupina, tel.: 045/5511185, mob. 0917 184 558, 0903 551 071, 0918 915 007, farby@laro.sk

Gramáž mäsa je uvádzaná v surovom stave.

Telefonické objednávky nahlasujte v predchádzajúci deň do 14,00 alebo v deň rozvozu do 8,00 hod.  
**Alergény:** 1. Obilniny, 2. Kôrovce 3. Vajcia 4. Ryby 5. Arašidy 6. Sójové zrná 7. Mlieko 8. Orechy 9. Zeler 10. Horčica 11. Sezamové semená  
 12. Kyslíčnik siričitý a siričitany 13. Vlíč bôb 14. Mäkkýše. **Zmena jedálneho lístka vyhradená!**

