**20.3.2020 (piatok)**

**Obed**

0,33l Zemiaková s hubami

Klasik/bezlepkové-bezmliečne:

150 g Bravčové lesnícke soté, 150 g sezamová ryža, 100 g zel. obloženie

Vegetariánske:

300 g Tagliatelle s nivovou omáčkou (1, 3, 7)

**Večera**

Klasik:

150 g zapekané kuracie prsia s brokolicou, 200 g opekané zemiaky, 100 g zel. obloženie (7) Dezert: 80 g mrkvová torta (1, 3, 7)

Bezlepkové-bezmliečne:

150 g zapekané kuracie prsia (bez syra) s brokolicou, 200 g opekané zemiaky, 100 g zel. obloženie

Dezert: ovocný šalát

Vegetariánske:

280 g Šafránové rizoto so sušenými paradajkami

Dezert: 80 g mrkvová torta (1, 3, 7)

**21.3.2020 (sobota)**

**Obed**

0,33 l Paradajková polievka s ryžou

Klasik/bezlepkové-bezmliečne:

150 g kuracie prsia na citrónovo-medovej omáčke, 200 g opekané zemiaky

Vegetariánske:

150 g zapekaná brokolica so syrom, 200 g varené zemiaky, 100 g zel. obloženie (3, 7)

**Slávnostná večera**

0,33l minerálka jemne perlivá

0,2 l biele/červené víno Matyšák

Klasik/bezlepkové-bezmliečne:

150 g Bravčové medailónky na brusnicovej omáčke, 100 g ryža, 100 g hranolky

Dezert: Sacherova torta (1, 3, 7)/ovocný šalát

Vegetariánske:

160 g Syrovo-šampiňónový špíz, 200 g opekané zemiaky, 100 g zel. obloženie (7)

Dezert: Sacherova torta (1, 3, 7)

**22.3.2020 (nedeľa)**

**Obed**

0,33 l Zeleninová polievka (9)

Klasik/bezlepkové-bezmliečne:

150 g hovädzí plátok na hubách, 150 g ryža, 100 g zel. obloženie

Vegetariánske:

Grilované tofu s ryžou, 100 g zel. obloženie

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 kysličník siričitý a siričitany, 13 vlčí bôb, 14 mäkkýše. Hmotnosť mäsa uvádzame v surovom stave.