

Jedálny lístok pre závodné stravovanie–Penzión Gitka

Tel . objednávky : 0918/ 403 450

O43/ 4222 164

www.gitka.sk

19.8. – 23.8.2019

Pondelok:	0,33l Cuketová polievka s kôprom + chlieb 40g	Alergény: 1,7
1.	100/150g Bravčové karé s hermelínom , brusnicová omáčka + dusená ryža 200g + miešaný kompót 120g	Alergény :1,7
2.	100/250g Hovädzie na milánsky spôsob + makaróny 250g	Alergény: 1,7
3.	400g Halušky so syrokrémom a slaninkou,zakysanka 0,2l	Alergény: 1,3,7
Utorok:	0,33l Hrachová polievka s párkom + chlieb 40g	Alergény: 1,7
1.	100/250g Bravčové pečené, smotanovo-hríbová omáčka + domáca žemľová knedľa 130g	Alergény: 1,7
2.	100/150g Kurací rezeň v paprike a sezame + zemiaková kaša 200g + paradajkový šalát s kukuricou 120g	Alergény: 1,3,7,11
3.	350g Zeleninové rizoto so syrom + kyslá uhorka 100g	Alergény: 7
Streda:	0,33l Slepací vývar so širokými rezancami + chlieb 40g	Alergény: 1,3
1.	100/150g Ovčiarsky rezeň + varené zemiaky 200g + kapustový šalát s paprikou 120g	Alergény: 1,3,7
2.	100/120g Vyprážený syr so šunkou +varené zemiaky s vňaťou 200g+ tatárska omáčka 60g	Alergény: 1,3,7
3.	100/350g Kelový prívarok , rolovaná fašírka s vajíčkom + chlieb 60g	Alergény: 1,3,7
Štvrtok:	0,33l Kapustnica +chlieb 40g	Alergény: 1
1.	100/250g Hovädzí guľáš s červenou repou + parená knedľa 130g	Alergény: 1,3,7
2.	100/150g Kuracie prsia na dijónsky spôsob + dusená ryža 120 g + hranolky 100g +zelenina 120g	Alergény: 1,3,10
3.	300g Cestovina so syrovou omáčkou a zeleninou	Alergény: 1,3,7
Piatok:	0,33l Polievka zo zelenej fazuľky + chlieb 60g	Alergény: 1
1.	100/150g Hovädzí roštenec na spôsob stroganov + dusená ryža120g + pečené zemiaky 100g + duo šalát 120g	Alergény: 1,7
2.	100/220g Kuracie kung pao + dusená ryža 220g	Alergény: 1,5,6
3.	100/120g Filet z ostrieža na grile so zemiakovo-cviklovým pyrė 200g	Alergény: 4,7

Vysvetlivky :

Pondelok: Hovädzie na milánsky spôsob – hovädzie dusené s paradajkovým pretlakom,
šampiňónmi, víno, med, strúhaný syr, bylinky

Utorok: Kurací rezeň – kurací rezeň obalený v zmesi mletej červenej papriky, sezamu a
strúhanky

Katov meč – bravčové rezančeky podusené s kápiou a kyslou uhorkou – mierne
Pikantné

Streda : Ovčiar – kurací rezeň plnený údeným syrom , obalený a vypražený v zemiakovom
cestíčku

Štvrtok: Kuracie prsia na dijónsky spôsob -kuracie prsia marinované v horčici a obalené
naopak

Piatok: Hovädzí roštenec na spôsob stroganov-omáčka je z kyslej uhorky podusenej papriky
a kyslej smotany

Kuracie kung pao- kuracie mäso podusené s arašidami, šampiňónmi a sójovou
omáčkou

Dobrá chuť !