

Jedálny lístok pre závodné stravovanie–Penzión Gitka

Tel . objednávky : 0918/ 403 450

O43/ 4222 164

www.gitka.sk

26.10 – 30.10.2020

NA JESENNÚ NôTU

Pondelok:	0,33l Hubová polievka s mrvaničkou + chlieb 40g	Alergény: 1,3
1.	100/150gr Kuracie prsia Gurmanov sen + dusená ryža 120g ,zemiakové krokety 100g, zeleninový šalát s mrkvou 120g	Alergény:1,7
2.	100/250g Lipovecká pochúťka + zemiakové placky 150g – 3ks-	Alergény:1,6
3.	100/350g Hrachová kaša, údené kolienko +chlieb 60g	Alergény:1,7
Utorok:	0,33l Guľášová polievka + chlieb 40g	Alergény:
1.	150/250g Hovädzie varené, kôprová omáčka + domáca parená knedľa 130g	Alergény:1,3,7,9
2.	100/150g Bravčový rezeň pre Mašrtníka + zemiaková kaša 200g + uhorkový šalát 120g	Alergény:1,3,7
3.	100/150g Sedliacky syr + varené zemiaky 200g + tatárska omáčka 50g	Alergény:1,3,7
Streda:	0,33l Vývar s pečenovými haluškami a zeleninkou	Alergény:1,3,9
1.	100/150g Španielsky vtáčik + dusená ryža 200g + kyslá uhorka 120g	Alergény:3,7,10
2.	100/250g Kurací perkelt + cestovina kolienka 250g	Alergény: 1,7
3.	100/300g Koložvárska kapusta + varené zemiaky 200g	Alergény: 7
Štvrtok:	0,33l Záhorácka fazuľovica + chlieb 40g	Alergény:1,3,9
1.	250/250g Pečené kačacie stehno, žemľová plnka, dusená červená kapusta + domáca parená knedľa 130g	Alergény:1,7
2.	100/150g Medailonky bravčovej krkovičky na haluškách s kapustou	Alergény:1,3,7
3.	150/400g Hubové rizoto s kuracím mäsom	Alergény:7
Piatok:	0,33l Krémová polievka z batátov s krutónmi + chlieb 40g	Alergény:1,7
1.	100/150g Černohorský rezeň + pučené zemiaky 200g, kapustový šalát s paprikou 120g	Alergény:1,3,7
2.	100/220g Sladkokyslé kuracie kúsky s medovo-citrónovou omáčkou , brokolica + dlhozrnná ryža 200g	Alergény:6,11
4.	200/180g Pečený cesnakový pstruh + varené zemiaky s petržlenkou 200g	Alergény:4,7

Vysvetlivky

Pondelok: Gurmánov sen – plátok kuracích prší na prírodnú, zapečený s ananásom, šunkou a plátkom syru

Lipovecká pochúťka – bravčové mäso, kuracia pečeň podusené na cibuľke v kečupovej omáčke podávané so zemiakovými plackami

Utorok: Rezeň pre Maškrtníka – plnený bravčový rezeň suchá saláma, syr,kápia,uhorka, vajíčko – obalený a vyprážený v trojobale

Sedliacky syr – plátky údeného oštiepku obalené a vyprážené v zemiakovom cestíčku

Piatok: Černohorský rezeň – bravčový rezeň obalený a vyprážený v zemiakovom cestíčku

Dobrú chuť !