*Štefániková 21/111, 917 01 Trnava*

***Denné obedové menu od 03.06.2019 – 08.06.2019***

***( pondelok – sobota*** )

**Pondelok: Polievka** – *Brokolicová krémová s chlebovými krutónmi (1,7)*

**03.06.2019**  *1. Kurací steak a la Capresse s mozzarellou, olivami a cherry paradajkami*

 *na zemiakovo-špenátovom pyré (7)*

*2. Penne Amatriciana s opekanou slaninkou, paradajkami a bazalkou,*

 *strúhaný parmezán (1,3,7)*

**Utorok : Polievka** – *Šošovicová s koreňovou zeleninou podávaná s domácim chlebíkom (1,9)*

**04.06.2019**  *1. Bravčové pečené karé s kefírom a trochou medu, dip z grilovanej papriky,*

 *mini zemiaky v šupke (7)*

*2. Francúzske zemiaky s kyslou smotanou, nakladané uhorky (1,3,7)*

**Streda : Polievka** – *Kulajda s vajcom a kôprom (1,3,7)*

**05.06.2019** *1. Bravčové mierne pikantné soté so šunkou, servírované dusenou ryžou (1)*

*2. Grilovaný hermelín s grilovanou hruškou, marinovaným listovým šalátom,*

 *brusnicovým dipom a pečenou bagetkou (1,7)*

**Štvrtok: Polievka –** *Slepačí vývar s rezancami a koreňovou zeleninou (1,3,9)*

**06.06.2019** *1. Pečené kurča na masle /stehná/ s dusenou ryžou a ovocným kompótom*

 *2. Baklažán Ripiene, plnený zeleninovým ksukusom a syrom gouda*

 *na paradajkovom ragú s bazalkou (7)*

**Piatok : Polievka –** *Krémová našľahaná s mletým mäsom a zeleninou (7)*

**07.06.2019** *1. Hovädzí tokáň, maslové halušky, nakladané uhorky (1,7)*

 *2. Makové lievance s tvarohom a marhuľovou polevou (1,3,7)*

 *4,50 €*

 ***Stála denná ponuka:***

1. *Restovaná kačacia pečeň na cibuľke s trochou smotany s dusenou ryžou (7)*
2. *Vyprážaný bravčový rezeň s majonézovým zemiakovým šalátom (1,3,7)*

 *4,50 €*

***EXTRA ponuka:***

1. *Grilovaný liptovský oštiepok s listovým šalátom, brusnicovým dipom a pečenou bagetkou (1,7)*

 *6,50 €*

1. *Grilovaný zubáč na jednej strane s duetto čerstvou špargľou, nové zemiaky,*

*holandská omáčka, reďkovka (4,7)*

 *7,50 €*

**Sobota: Polievka –** *Slepačí vývar s rezancami a koreňovou zeleninou (1,3,9)*

**08.06.2019** *Kuracie Cordon Bleu, ½ dusená ryža, ½ opekané zemiaky s paradajkovým šalátom**(1,3)*

 *5,40 €*

***Prajeme dobrú chuť !***

*Denné menu nájdete na:* [***www.maxplaza.sk***](http://www.maxplaza.sk)*Kontakt:* **0948 948 802**

Váha mäsa jednotlivých jedál je uvedená po tepelnom spracovaní

Potraviny po tepelnej úprave: Prílohy: Múčniky:

Polievka: 0,25 l ryža 150 g šalát 100 g kaša 200 g šišky 320 g nákyp 300 g ryžový

Mäso: dusené, pečené: 110 g zemiaky 150 g červená repa 120 g halušky 300g dukátové .buchtičky 200 g parené buchty 320g

Kura: 110 g cestovina 200 g uhorka 50 g knedľa 160g pečené buchty 320 g

Ryba: 110 g

**Potraviny obsahujúce alergény sú očíslované nasledovne**:1.obilniny obsahujúce lepok,2.kôrovce a výrobky z nich,3.vajcia a výrobky z nich, 4.Ryby a výrobky z nich,5. Arašidy a výrobky z nich,6.sójové zrná a výrobky z nich, 7. Mlieko a výrobky z neho vrátane laktózy,8.orechy.mandle,lieskové,vlašské,9.zeler a výrobky z neho, 10.horčica a výrobky z nej,11.sézamové semená a výrobky z nich,12.oxid siričitý a siričitany v koncentr.vyššej ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l.,13. Vlčí bôb a výrobky z neho,14. Mäkkýše a výrobky z nich

*Štefániková 21/111, 917 01 Trnava*

***Denné obedové menu od 03.06.2019 – 08.06.2019***

***(t.j. pondelok – sobota***)

***Stála sezónna ponuka:***

***7,20 €***

1. *Ramyun* ***/*** *Pikantná slížikova polievka*
2. *Kimchi Dopab* ***/*** *Pikantné Kimchi rizoto (fazuľa, mrkva, zemiaky, cesnak, kapusta v kyslom náleve, ryža)*
3. *Seu Dopab* ***/*** *Zapekaná ryža s krevetami (zemiaky, ryža, krevety, cesnak, mrkva, fazuľa)*
4. *Bulgogi Dopab* ***/***

*Marinované kúsky z hovädzieho mäsa, ryža (hovädzie mäso, sójová omáčka, pór, cibuľa, cesnak)*

1. *Zejuk Dopab* ***/*** *Sladko-pikantné bravčové mäso, ryža (bravčové mäso, zemiaky, mrkva, fazuľa, cesnak)*

*Príloha: 100g Kimchi / Zrejúca kapusta v kyslom náleve s reďkovkou 2,40€*

***Prajeme dobrú chuť!***

*Kontakt:* **0948 94 88 02**

*Denné menu nájdete na:* [*www.maxplaza.sk*](http://www.maxplaza.sk)

Váha mäsa jednotlivých jedál je uvedená po tepelnom spracovaní

Potraviny po tepelnej úprave: Prílohy: Múčniky:

Polievka: 0,25 l ryža 150 g šalát 100 g kaša 200 g šišky 320 g nákyp 300 g ryžový

Mäso: dusené, pečené: 110 g zemiaky 150 g červená repa 120 g halušky 300g dukátové .buchtičky 200 g parené buchty 320g

Kura: 110 g cestovina 200 g uhorka 50 g knedľa 160g pečené buchty 320 g

Ryba: 110 g

**Potraviny obsahujúce alergény sú očíslované nasledovne**:1.obilniny obsahujúce lepok,2.kôrovce a výrobky z nich,3.vajcia a výrobky z nich, 4.Ryby a výrobky z nich,5. Arašidy a výrobky z nich,6.sójové zrná a výrobky z nich, 7. Mlieko a výrobky z neho vrátane laktózy,8.orechy.mandle,lieskové,vlašské,9.zeler a výrobky z neho, 10.horčica a výrobky z nej,11.sézamové semená a výrobky z nich,12.oxid siričitý a siričitany v koncentr.vyššej ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l.,13. Vlčí bôb a výrobky z neho,14. Mäkkýše a výrobky z nich.