

*Štefániková 21/111, 917 01 Trnava*

***Denné obedové menu od 17.06.2019 – 22.06.2019***

***( pondelok – sobota*** )

**Pondelok: Polievka** – *Šošovicová s koreňovou zeleninou a klobásou, domáci chlieb (1,7,9)*

**17.06.2019**  *1. Kuracie na Sicílsky spôsob /slanina, syr, cibuľa/ s dusenou ryžou a*

*listovým šalátom (1,3,7)*

*2. Baklažán ripienne, plnený zeleninovým kuskusom na paradajkovom ragú (1,3,7,9)*

**Utorok : Polievka** – *Brokolicová krémová s chlebovými krutónmi (1,7,9)*

**18.06.2019**  *1. Bravčový čiernohorský rezeň s petržlenovými zemiakmi a uhorkovým šalátom (1,3,7)*

*2. Jablková žemľovka z francúzskej briošky, zapečená s tvarohom a anglickým krémom*

**Streda : Polievka** – *Hŕstková polievka, domáci chlieb (7,9)*

**19.06.2019** *1. Pečené kuracie stehno na rozmaríne s červenou kapustou a*

*opečenou zemiakovou knedľou (1,3,7)*

*2. Vyprážané šampiňóny na bylinkovom velouté s dusenou ryžou (1,3,7)*

**Štvrtok: Polievka –** *Kurací vývar s celestínskymi rezancami (1,3,9)*

**20.06.2019** *1. Hovädzia roláda na burgunský spôsob, slovenská ryža, fermentovaná cvikla (1,3,9)*

*2. Holandský mletý rezeň so syrom, zemiakové pyré, uhorkový šalát (1,7)*

**Piatok : Polievka** – *Kapustová s údeným mäsom, chlieb (1,7)*

**21.06.2019** *1. Bravčový prírodný rezeň na syrovej omáčke s maslovým hráškom a dusenou ryžou (7)*

*2. Vyprážané rybie filé so slovenským zemiakovým šalátom (1,3,4,9)*

*4,50 €*

***Stála denná ponuka:***

1. *Grilovaný hermelín s brusnicovým dipom, marinovaný listový šalát s hroznom, bagetka (1,7)*
2. *Vyprážaný bravčový rezeň na viedenský spôsob, varené zemiaky s maslom, uhorkový šalát (1,3,7)*

*4,50 €*

***EXTRA ponuka:***

1. *Ceasar šalát s pečenou slaninou, vareným vajcom a parmezánom, s porciou grilovaného kuracieho mäsa (1,3,7)*

*6,50 €*

1. *Bravčová panenka z grilu na demi glace omáčke so špenátovými zemiakmi a grilovanými cherry paradajkami (1,7)*

*7,50 €*

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

**22.03.2019** *Vyprážaný syr plnený šunkou s varenými zemiakmi, domáca tatárska omáčka (1,3,7)*

*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 17.06.2019 – 22.06.2019***

***(t.j. pondelok – sobota***)

***7,20 €***

***Stála sezónna ponuka:***

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.