

*Štefániková 21/111, 917 01 Trnava*

***Denné obedové menu od 30.09.2019 – 06.10.2019***

***( pondelok – sobota*** )

**Pondelok: Polievka** – *Rajčinová s bazalkou a strúhaným syrom (7)*

**30.09.2019**  *1. Kuracie thai kari s chrumkavou čerstvou zeleninou a dusenou ryžou (7)*

 *2. Penne all Pollo s paradajkovým ragú s grilovaným kuracím mäskom a*

 *trochou rukoly, posypaný parmezánom (1,3,7)*

**Utorok : Polievka** – *Šošovicová kyslá (1,7)*

**01.10.2019**  *1. Bravčové pečené karé s kefírom a trochou medu, dip z grilovanej papriky,*

 *zemiaky v šupke, listový šalát (7)*

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

**Streda : Polievka** – *Kelová s krupicovými haluškami (1)*

**02.10.2019** *1. Kurací krémový paprikáš zo stehna, maslové cestoviny (1,7)*

 *2. Domáce parené buchty s lekvárom, makom a orieškovým maslom (1,7)*

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

**03.10.2019** *1. Hovädzie rezančeky na znojemský spôsob s divokou ryžou, uhorkový šalát (1,11)*

 *2. Vyprážaný baklažán na paradajkovom ragú, petržlenové zemiaky (1,3,7)*

**Piatok : Polievka** – *Krémová zo zeleného hrášku s chlebovými krutónmi (1,7)*

**04.10.2019** *1. Kurací steak s volským okom, americké zemiaky, listový šalát (3)*

 *2. Treska na masle s anglickou zeleninou a maslovými baby zemiakmi (4,7)*

 *4,50 €*

 ***Stála denná ponuka:***

1. *Hovädzí WOK s čili a thai zeleninou, hranolkami a rukolou*
2. *Čiernohorský bravčový rezeň, americké zemiaky, paradajkový šalát s cibuľkou (1,3,7)*

 *4,50 €*

***EXTRA ponuka:***

1. *Caesar šalát s pečenou slaninkou, vareným vajcom a parmezánom, s porciou grilovaného kuracieho mäska, s dresingom a pečenou bagetkou (1,3,7)*

 *6,50 €*

1. *Pečené husacie prsia na pomaranči a rozmaríne, dusená červená kapusta,*

*domáce zemiakové knedľe (1,3,7)*

 *7,50 €*

**Sobota: Polievka:** *Slepačí vývar s mäsom a rezancami (1,9)*

**05.10.2019** *Bravčové karé na šampiňónoch s dusenou ryžou a listovým šalátom*

 *5,40 €*

***Prajeme dobrú chuť !***

***Objednajte si k dennému menu nealko nápoj alebo kávu podľa výberu len za 1 €***

*Kontakt:* **0948 948 802**

*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



*Štefániková 21/111, 917 01 Trnava*

***Denné obedové menu od 30.09.2019 – 06.10.2019***

***(t.j. pondelok – sobota***)

***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)*

 *7,20 €*

*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.