*Štefániková 21/111, 917 01 Trnava*

***Denné obedové menu od 11.11.2019 – 16.11.2019***

***( pondelok – sobota*** )

**Pondelok : Polievka** – *Polievka z bielej fazule s mletou maďarskou paprikou (1,7,9)*

**11.11.2019**  *1. Kurací paprikáš so zapekanými cestovinami s tvarohom (1,3,7)*

*2. Vyprážaný karfiol s petržlenovými zemiakmi, citrónový dip (1,3,7)*

**Utorok : Polievka** – *Šampiňónová krémová s mrkvou a chlebovými krutónmi (1,7)*

**12.11.2019** *1. Bravčové karé a la Oscar, zapečené so strúhankou, k tomu zelená špargla,*

 *bernská omáčka, pečený zemiak (1,3,7,9 )*

 *2. Špagety s kuracím mäsom, mladým špenátom, trochou čili a cesnakom,*

 *strúhaný parmezán (1,3,7)*

**Streda : Polievka** – *Cesnaková s chlebovými krutónmi (1,7)*

**13.11.2019**  *1. Segedínsky guláš s domácou kysnutou knedľou (1,7)*

 *2. Gratinovaný plnený pečený zemiak so šunkou a syrom, miešaný listový šalát*

 *so cherry paradajkami (7)*

**Štvrtok: Polievka –** *Slepačí vývar s celestínskymi rezancami (1,7,9)*

**14.11.2019** *1. Kurací steak s figovou omáčkou, ½ dusená ryža,*

 *½ domáca zemiaková kroketa, rukola (1,7,9)*

 *2. Krémové cuketové rizoto s marinovaným bravčovým karé, listový šalát (1,3,7)*

**Piatok : Polievka –** *Hrášková krémová (1,7)*

**15.11.2019** *1. Hovädzie ragú s mrkvou a šampiňonmi, dusená ryža, fermentovaná cvikla (1,9)*

 *2. Rybie filé v bylinkovej kruste s anglickou zeleninou a*

 *maslovými baby zemiakmi (1,4,7)*

 *4,50 €*

 ***Stála denná ponuka:***

1. *Hovädzí Thai WOK s chrumkavou zeleninou, s ½ dusenou ryžou a ½ domácimi hranolkami, rukola (1)*
2. *Vyprážaný bravčový rezeň s viedenským zemiakovým šalátom (1,3,7)*

 *4,50 €*

***EXTRA ponuka:***

1. *Krevetový šalát s hráškovými lúskami a pikantnou marinádou, citrón*

 *6,50 €*

1. *Bravčová panenská z grilu s cviklovým rizotom, mascarpone a rukolou (1,3,7,9)*

 *7,50 €*

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

**16.11.2019** *Kuracie prsia na masle s dusenou ryžou a kompótom*

 *5,40 €*

***Prajeme dobrú chuť !***

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

*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 11.11.2019 – 16.11.2019***

***(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.