

Týždenné menu

TASTY
FOOD



CATERING
SERVICE

19.10. – 23.10.2026

Denné menu 1 - 4 7,70 €

Denné menu 5 8,40 €

Objednávky na rozvoz t.č.

0905 644 568

(balné 0,50€ / menu)

PONDELOK 19.10.2026

0,33l Hrachová s párkom a majoránom /1,9

0,33l Zeleninová Minestrone s cuketou, baklažánom a cestovinou /1,3,9

1. 150g Bravčové „Kung Pao“ s čerstvou zeleninou, jazmínová ryža, kapustový šalát /6,9,BJ
2. 150g Vyprážaná Gouda so šunkou v kukuričnej strúhanke, pečené zemiaky, bylinková tatárska omáčka /1,3,7
3. 350g Tvarohové pirohy na sladko s horúcimi malinami a karamelovom polevou /1,3,7
4. 350g Rukolový šalát s čerstvou zeleninou, prosciuttom, žltým melónom a mozzarellovými guľôčkami, medovo – horčicovým dresingom, celozrnná bageta /1,10
5. 150g Pomaly dusená roštenka na lesných hubách so slaninovým chipsom, ½ dusená ryža ½ pečené baby zemiaky, malý trhaný listový šalátik /1,9

UTOROK 20.10.2026

0,33l Gulášová so zemiakmi a majoránom /1,9

0,33l Cesnaková krémová s opečeným chlebom /1,7,9

1. 150g Pomaly pečená krkovička na cesnaku, dusená karamelová kapusta, domáca parená knedľa /1,3,7,9
2. 350g Lasagne „Bolognese“ zapéčené s bešamelom a mozzarellou podávané s pomodoro omáčkou /1,3,7,9
3. 350g Domáce makové šúľance s maslovým prelívom a slivkovým kompótom /1,3,7
4. 350g Špenát s vajíčkom vareným na tvrdo, varené zemiaky /3,7,BJ
5. 150g Viedenský Teláci rezeň s brusnicami a citrónom, zemiakový šalát s dijonskou horčicou /1,3,7,10

STREDA 21.10.2026

0,33l Šošovicová kyslá so zemiakmi /1,7,9

0,33l Domáca zeleninová s krupicovými haluškami /1,3,9

1. 150g Vyprážané kuracie stripsy obalené v corn flakes, marinované v bielom jogurte, šťuchané zemiaky s paprikou a jarnou cibuľkou, kyslá uhorka /1,3,7
2. 150g Kuracie pečienky na červenom víne s jablkami, dusená ryža, kyslá uhorka /9,BJ
3. 350g Domáce šišky s jahodovým džemom a čokoládovou polevou /1,3,7
4. 350g Zeleninové Ratatouille s gratinovanými zemiakmi a grilovaným halloumi syrom /3,7,9
5. 450g Pomaly pečená kačka na jablkách, dusená červená kapusta, ½ zemiakové lokše ½ domáca parená knedľa /1,3,7,9

ŠTVRTOK 22.10.2026

0,33l Hrástková s údenou slaninkou a majoránom /1,9

0,33l Slepáčí vývar so zeleninou a mrveničkou /1,3,9

1. 150g Vyprážaný bravčový rezeň v semienkovom trojobale, zemiaková kaša, šalát z červenej repy /1,3,7
2. 350g Zemiakový prívarok na kyslo s pečenou klobásou a volským okom, čerstvý chlebič /1,3,9
3. 350g Domáce škoricovo – orechové osie hniezda /1,3,7,8
4. 350g Tagliatelle cestoviny s bazalkovým pestom s pečenými cherry paradajkami, red'kovkou, parmezánom a marinovanou rukolou /1,3,7
5. 450g Pečené rebierka s BBQ omáčkou, pečené baby zemiaky, pochutiny (kyslá uhorka, chren, cibuľa, baranie rohy) /10,BJ

PIATOK 23.10.2026

0,33l Fazuľová s údeným mäsom a širokými rezancami /1,9

0,33l Brokolicový krém s opečeným chlebom /1,3,7,9

1. 150g Maďarský guláš s domácou parenou knedľou /1,3,7,9
2. 150g Bravčová krkovička na čiernom pive, ½ dusená ryža ½ pečené zemiaky, čalamáda /9,BJ
3. 350g Domáce „Bratislavské“ rohlíky z kysnutého cesta plnené makom a orechmi /1,3,7,8
4. 350g Rizoto z tarhone s jarnou zeleninou, sušenými paradajkami, grilovaným halloumi syrom a malým šalátikom /1,3,7,9
5. 150g Pečený losos s bazalkovým pestom, anglickou zeleninou na pare, vareným vajíčkom, pita chlebom a tzaziki dipom /1,4,7

Alergény: 1 Obilniny / 2 Kôrovce / 3 Vajcia / 4 Ryby / 5 Arašidy / 6 Sója / 7 Mlieko / 8 Orechy / 9 Zeler / 10 Horčica / 11 Sezam / 12 Oxid siričitý / 13 Vĺčí bôb (Lupina) / 14 Mäkkýše / BJ bezlepkové jedlo