

Menu na 23. týždeň 2018									
Deň	Desiata:	A:	Olovrant:	A:	Polievka 1:	A:	Hlavné jedlo:	A:	
Pondelok, 4.6.	Topinamburová kaša s ovocím	x	Cestovinový šalát so zeleninou	1	Mínestrone	9	Cestoviny s paradajkovou omáčkou, olivami a syrom	7,9	
	zloženie: bio topinamburová kaša, hrozienka, brusnice, ryžové mlieko, med, čerstvé sezónne ovocie		zloženie: pšeničné cestoviny, kukurica, paprika, paradajky, čerstvé bylinky, olivový olej, soľ		zloženie: stopkový zeler, mrkva, cesnak, pasírované paradajky, biela fazuľa, hrášok, biela kapusta, cibuľa, zemiaky, petržlenová vňať, morská soľ, čierne korenie, zeleninový vývar		zloženie: ryžovo-kukurličné cestoviny, kokosové mlieko, cesnak, cibuľa, zeleninový vývar, pasírované paradajky, čerstvé paradajky, bazalka, olivy, olivový olej		
Utorok, 5.6.	Kokosový koláč s ovocím	1,3	Zeleninový dip, tekvicové placky	1,3	Tekvicovo - batátova polievka	9	Špaldové palacinky, ovocné pyrė/pohánkové palacinky	1,3,9	
	zloženie: špaldová múka, strúhaný kokos, banány, jablká, hrušky, trstinový cukor, vínný kameň, vajička, kokosový tuk, ghee maslo		zloženie: mrkva, cuketa, olivový olej, morská soľ chlieb:tekvica, zemiaky, vajička, cibuľka, špaldová múka, morská soľ, olivový olej		zloženie: tekvica, bataty, cibuľa, olivový olej, zeleninový vývar, muškátový oriešok, petržlenová vňať, tymián, morská soľ		zloženie: špaldová múka/pohánková múka, farmárske vajcia, trstinový cukor, farmárske mlieko/ryžové mlieko, sezónne ovocie		
Streda, 6.6.	Špaldový chlieb, bryndzová nátierka	1,(7)	Ovocný smoothie s ovsenými vločkami	1	Kelová polievka s koreňovou zeleninou	9	Hovädzie trhané, jazmínová ryža	9	
	zloženie: špaldová múka, morská soľ, droždie, voda, bryndza, maslo/ghee maslo, jarná cibuľka, mletá červená paprika, morská soľ		zloženie: banány, mrkva, grepová šťava, ovsené vločky, med		zloženie: žltá cibuľa, mrkva, petržlen, paštmák, kel, cesnak, zeleninový vývar, morská soľ, olivový olej		zloženie: hovädzie pierko, cibuľa, cesnak, pasírované paradajky,papriko, morská soľ, koriander, provensálske bylinky, zeleninový vývar, jazmínová ryža		
Štvrtok, 7.6.	Granolla so sušeným ovocím a orechami, ryžové mlieko	1,8	Domáci perník s jahodami	1, 3, (7)	Krémová cicerová polievka s pažitkou	9	Granadír s cicerom	1	
	zloženie: ovsené vločky, sušené ovocie, orechy, kokos, kokosový tuk, ryžové mlieko		zloženie: špaldová múka, kakao, prírodný trstinový cukor, vínný kameň,, vajička, perníkové korenie, sóda, maslo / bezlaktózové maslo, med, ryžové mlieko, jahody, čokoláda		zloženie: cicer, cibuľa, cesnak, pažitka, morská soľ, olivový olej, kurkuma, bobkový list, zeleninový vývar		Zloženie: zemiaky, cicer, cibuľa, cesnak,morská soľ, zeleninový vývar, olivový olej, mletá červená paprika, pšeničná/kukurličná cestovina		
Piatok, 8.6.	Špaldový chlieb, karfiolová pena s bylinkami	1,10	Marhuľovo-mrkvová výživa, celozrnné keksíky	1,3	Mrkvová polievka s feniklom	9	Kuracie kúsky v paprikovej omáčke, jazmínová ryža	9	
	zloženie: špaldová múka, morská soľ, droždie, voda, karfiól, cesnak, ghee maslo, provensálske bylinky, horčica		zloženie: marhule, mrkva, voda, bio kukuričný škrob, celozrnné piškoty: celozrnná múka, prírodný trstinový cukor, vajička		zloženie: mrkva, fenikel, cibuľa, olivový olej, koriander, morská soľ, kurkuma, zeleninový vývar		Zloženie: farmárske kuracie mäso, ryžové mlieko, cuketa, farebná paprika, cibuľa, morská soľ, olivový olej, zeleninový vývar, jazmínová ryža		