

Datum/Kelt	1. MENI	2. MENI
5.11.	Zelenjavna juha z žličniki Ciganska pečenka, riž, solata Zöldségleves nokedlivel, cigánypecsenye, rizs, saláta	Zelenjavna juha z žličniki Gobovi kaneloni, riž, solata Zöldségleves nokedlivel gombával töltött kanelonok, rizs, saláta
6.11.	Prežganka Piščančji zrezek v gobovi omaki, kaša, solata Rántottleves Csirkeszelet gombamártásban, kása, saláta	Prežganka Kaša z zelenjavo, solata Rántottleves Zöldséges kása, saláta
7.11.	Krompirjeva juha z hrenovko, pecivo Krumplileves virslivel, sütemény	Krompirjeva juha z zelenjavo, pecivo Zöldséges krumplileves, sütemény
8.11.	Gobova juha Pleskavica, pražen krompir, solata Gombaleves, pleszkavica, resztelt krumpli, saláta	Gobova juha Cvetačni polpet, pražen krompir, solata Gombaleves Karfiol fasírt, resztelt krumpli, saláta
9.11.	Bistra juha z rezanci Svinjski perkelt, testenine, solata Tésztaleves, disznópörkölt, tésztaköret, saláta	Bistra juha z rezanci Testenine z tunino omako, solata Tésztaleves Tonhalas tészta, saláta
12.11.	Goveja juha z ribano kašo Krvavice, matevž, solata Marhaleves reszelt tésztával, hurka, matevž, saláta	Goveja juha z ribano kašo Prosena kaša z gobami, solata Marhaleves reszelt tésztával Köleskása gombával, saláta
13.11.	Brokolijeva juha Špageti po bolonjsko, solata Brokkolileves, bolognai spagetti, saláta	Brokolijeva juha Testenine z skuto, kompot Brokkolileves Túróstészta, kompót

JEDILNIK ZA ZUNANJE ODJEMALCE – 2018 november / ÉTLAP

14.11.	Golaževa juha, puding Gulyásleves, puding	Zelenjavna enolončnica, puding Zöldséges egytálétel, pudinG
15.11.	Milijonska juha Svinjska jetrca v omaki, polenta, solata Millióleves, sertésmáj mártásban, puliszka, saláta	Milijonska juha Pečena zelenjavna polenta, solata Millióleves Sült zöldséges puliszka, saláta
16.11.	Porova juha Mesni sir, krompirjeva solata Póréleves, hússajt, krumplisaláta	Porova juha Sojini polpeti, krompirjeva solata Póréleves Szójafasírt, krumplisaláta
19.11.	Cvetačna juha Stoganoff, mlinci, solata Karfiolleves, sztroganoff, mlinci, saláta	Cvetačna juha Omaka z jurčki, testenine, solata Karfiolleves Vargányamártás, tésztaköret, saláta
20.11.	Paradižnikova juha Svinjski zrezek v naravni omaki, pire krompir, solata Paradicsomleves, sertésszelet natúr mártásban	Paradižnikova juha Zelenjavna lazanja, solata Paradicsomleves Zöldséges lazanja, saláta
21.11.	Mineštra, klobasa, gorčica Zöldséges egytálétel, kolbász, zenf	Mineštra, pecivo Zöldséges egytálétel, sütemény
22.11.	Brokolijeva juha Rižota z piščančjim mesom, solata Brokkolileves, rizottó hússal, saláta	Brokolijeva juha Rižota z zelenjavo, solata Brokkolileves Zöldséges rizottó, saláta
23.11.	Juha z ajdovo kašo Pečenica, dinstano zelje, krompir Hajdinakása leves, sült kolbász, dinsztelt káposzta, krumpli	Juha z ajdovo kašo Solatni krožnik z tuno Hajdinakása leves

		Tonhalas salátatál
26.11.	Grahova kremna juha Svinjska pečenka, kruhovi cmoki, solata Borsós krémes leves, sertéspecsenye, kenyérgombóc, saláta	Grahova kremna juha Slivovi cmoki, puding Borsós krémes leves Szilvágombóc, puding
27.11.	Zelenjavna juha Svinjski golaž, trganci, solata Zöldségesleves, sertésgulyás, gombuca, saláta	Zelenjavna juha Skutini štruklji, sadni jogurt Zöldségesleves Túrós csusza, gyümölcsjoghurt
28.11.	Bograč, pecivo Bogrács, sütemény	Zelenjavna enolončnica, pecivo Zöldséges egytálétel, sütemény
29.11.	Goveja juha Mleta pečenka, krompirjeva solata Marhahúsleves, Fasírt szelet, krumplisaláta	Goveja juha Zelenjavni zrezek, krompirjeva solata Marhahúsleves Zöldségszelet, krumplisaláta
30.11.	Fižolova juha Pohan ribji file, slan krompir z blitvo Borsóleves, rántott halfilé, krumpli	Fižolova juha Pohana cvetača, slan krompir z blitvo Borsóleves Rántott karfiol, krumpli

* pri BREZGLUTENSKEM meniju se pri jedeh, ki vsebujejo moko uporablja posebna moka

ALERGENI - ALLERGÉNEK:

- Žita, ki vsebujejo gluten (1.1. Pšenica (pira in horasan), 1.2. Rž, 1.3. Ječmen, 1.4. Oves in njihove križane vrste) ali proizvodii iz njih; razen glukoznih sirupov na osnovi pšenice, vključno z dekstrozo; maltodekstrinov na osnovi pšenice; glukoznih sirupov na osnovi ječmena; žit, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;
- Raki in izdelki iz njih, razen ribje želatine, ki se uporablja kot nosilec za vitamine ali karotenoide; ribje želatine ali želatine iz ribjih mehurjev, ki se uporablja kot sredstvo za bistrenje piva in vina;
- Jajca in izdelki iz njih;
- Ribe in izdelki iz njih;
- Arašidi (kikiriki) in izdelki iz njih;
- Soja in izdelki iz nje, razen popolnoma rafiniranega sojinega olja in maščob; naravnih zmesi tokoferola (e306), naravnega d-alfa-tokoferola, naravnega d-alfa-tokoferol acetata; naravnega d-alfa-tokoferol sukcinata iz soje; rastlinskih sterolov in estrov rastlinskih sterolov iz sojinega olja, rastlinskih estrov stanola, proizvedenih iz sterolov iz sojinega olja;
- Mleko in mlečni proizvodi (ki vsebujejo laktozo);

JEDILNIK ZA ZUNANJE ODJEMALCE – 2018 november / ÉTLAP

8. Lupinasto sadje (8.1. Mandlji, 8.2. Lešniki, 8.3. Orehi, 8.4. Pistacija, 8.5. Makadamija, 8.7. Indijski oreščki, 8.7. Ameriški oreščki, 8.8. braziljski oreščki)
 9. Listna zelena in izdelki iz nje;
 10. Gorčično seme in izdelki iz njega;
 11. Sezamovo seme in izdelki iz njega;
 12. Žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 100 mg/kg ali 10 mg/l, izraženi kot so₂;
 13. Volčji bob in izdelki iz njega;
 14. Mehkužci in izdelki iz njih.
-
1. Glutént tartalmazó gabonafélék (1.1 azaz búza (tönkölybúza és), 1.2. rozs, 1.3. árpa, 1.4. zab, , kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek, kivéve búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is; búzából készült maltodextrin; árpából készült glükózszirup; alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt gabonafélék.
 2. Rákfélék és a belőlük készült termékek.
 3. Tojás és a belőle készült termékek.
 4. Hal és a belőle készült termékek, kivéve vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv; a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vizahólyag.
 5. Földimogyoró és a belőle készült termékek.
 6. Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve teljes mértékben finomított szójababolaj és zsír; szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát; szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek; szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.
 7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt tejsavó; b) laktit.
 8. Diófélék (8.1. mandula, 8.2. mogyoró, 8.3. dió, 8.4. pisztácia, 8.5. makadámia dió, 8.6. kesudió, 8.7. amerikai mogyoró, 8.7. brazil dió és a belőlük készült termékek, kivéve az alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt csonthéjasok.
 9. Zeller és a belőle készült termékek.
 10. Mustár és a belőle készült termékek.
 11. Szezám-mag és a belőle készült termékek.
 12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni.
 13. Csillagfűrt és a belőle készült termékek.
 14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek.

V PRIMERU, DA NI MOGOČE ZAGOTOVITI VSEH ŽIVIL, SI PRIDRŽUJEMO SPREMENITI JEDILNIK.

ABBAN AZ ESETBEN, HA NEM TUDJUK BIZTOSÍTANI AZ ÖSSZES TERMÉKET, FENNTARTJUK AZ ÉTLAP MÓDOSÍTÁSI LEHETŐSÉGÉT!

ŽELIMO VAM DOBER TEK!

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

