Receptura : 14-D3-0002 Biela káva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,600	1,000	1,000	1,500
90-SR-0001	VODA	H	0,400	0,500	0,500	0,500
90-SR-0011	MELTA	H	0,020	0,020	0,020	0,030
90-S1-0052	CUKOR	H	0,050	0,080	0,080	0,100

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	150 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	200 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Meltu zavaríme do vriacej vody, necháme prejsť varom, odstavíme a necháme odstáť.Precedíme do prevareného mlieka. Dochutíme cukrom. U diéty II. nesladíme.

Receptura : 03-D3-0008 Bravčové dusené v keli

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0531	BRAV. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,080	0,080	0,100	0,100
90-SR-0091	KEL	H	10,100	10,200	10,300	10,500
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,020	0,030	0,040	0,040
90-SR-0057	CESNAK	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,800	0,900	1,000	1,100

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	123 [g]	38 [g]	38 [g]
deti 1. st.	139 [g]	44 [g]	44 [g]
deti 2. st.	150 [g]	50 [g]	50 [g]
Od 15 rokov	181 [g]	56 [g]	56 [g]

Technologický postup :

Bravčové stehno umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na kocky, opečieme na spenej cibuli, osolíme a dusíme vo vlastnej šťave. K polomäkkému mäsu pridáme očistený na rezance nakrájaný ke1, zalejeme vodou a uvaríme. Zahustíme svetlou zápražkou, dochutíme lisovaným cesnakom. U diéty III. zahusťujeme bezlepkovou múkou.

Receptura : 03-D3-0007 Bravčové plátky na paprike

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0531	BRAV. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,100	0,100	0,150	0,150
90-SR-0049	PAPRIKA MLETÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,020	0,020	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,600	0,700	0,800	0,800

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	73 [g]	38 [g]	38 [g]
deti 1. st.	84 [g]	44 [g]	44 [g]
deti 2. st.	95 [g]	50 [g]	50 [g]
Od 15 rokov	106 [g]	56 [g]	56 [g]

Technologický postup :

Bravčové stehno umyjeme vcelku, osušíme a opečieme nasucho.Pridáme očistenú na jemno nakrájanú cibuľu, olej, papriku, zalejeme vodou a dusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme múkou rozmiešanou so smotanou. Povaríme. U diéty III. zahusťujeme šťavu zemiakovou múčkou, ktorú rozmiešame v studenej vode.

Receptura : 03-D3-0006 Bravčové plátky na rasci

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0531	BRAV. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,070	0,080	0,080	0,100
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,600	0,700	0,800	0,900

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	68 [g]	38 [g]	38 [g]
deti 1. st.	81 [g]	44 [g]	44 [g]
deti 2. st.	90 [g]	50 [g]	50 [g]
Od 15 rokov	101 [g]	56 [g]	56 [g]

Technologický postup :

Bravčové stehno umyjeme vcelku, osušíme a pokrájame na plátky, jemne naklepeme, opečieme nasucho po oboch stranách, pridáme rascu, pokrájanú cibuľu, soľ, podlejeme vodou a dusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, pridáme olej a prevaríme. U diéty III. zahustíme zemiakovou múčkou, ktorú rozmiešame v studenej vode.

Receptura : 03-D3-0005 Bravčové plátky na šampiňonoch

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0531	BRAV. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,080	0,090	0,100	0,100
50-SR-0499	ŠAMPIŇÓNY ČERSTVÉ	H	0,100	0,100	0,150	0,150
90-SR-0037	SOĽ	H	0,070	0,080	0,090	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,600	0,700	0,800	0,900

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	73 [g]	38 [g]	38 [g]
deti 1. st.	84 [g]	44 [g]	44 [g]
deti 2. st.	95 [g]	50 [g]	50 [g]
Od 15 rokov	106 [g]	56 [g]	56 [g]

Technologický postup :

Bravčové stehno umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, rýchlo osušíme a pokrájame na plátky, jemne naklepeme, obalíme v múke a opečieme na oleji. Cibuľu očistíme, pokrájame na jemno, speníme na oleji, pridáme šampiňony, rascu a udusíme. Pridáme k mäsu, podlejeme vodou a dodusíme.

Receptura : 03-D3-0004 Bravčové plátky na zelenine

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0531	BRAV. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0063	MRKVA	H	0,150	0,150	0,200	0,200
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,150	0,150	0,200	0,200
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,100	0,100	0,150	0,150
90-SR-0064	ZELER	H	0,050	0,050	0,100	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0115	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ ČERSTVÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,600	0,600	0,700	0,800

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	81 [g]	37 [g]	37 [g]
deti 1. st.	94 [g]	44 [g]	44 [g]
deti 2. st.	105 [g]	50 [g]	50 [g]
Od 15 rokov	116 [g]	56 [g]	56 [g]

Alergény: 09 zeler a výrobky so zelerom

Technologický postup :

Bravčové stehno umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, nakrájame na plátky,mierne naklepeme, opečieme nasucho po oboch stranách, osolíme a podlejeme vriacou vodou. Dusíme. K polomäkkému mäsu pridáme očistenú pokrájanú zeleninu, olej a dodusíme. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme u diéty I. múkou opraženou nasucho. Zjemníme maslom a sekanou petržlenovou vňaťou. Šťavu u diéty II. a III. nezahusťujeme.

Receptura : 03-D3-0002 Bravčové stehno na paradajkovom pretlaku

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0531	BRAV. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,030	0,040
90-S1-1064	RAJČIAKOVÝ PRETLAK	H	0,020	0,030	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,500	0,500	0,600	0,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	67 [g]	37 [g]	37 [g]
deti 1. st.	78 [g]	43 [g]	43 [g]
deti 2. st.	90 [g]	50 [g]	50 [g]
Od 15 rokov	101 [g]	56 [g]	56 [g]

Technologický postup :

Bravčové mäso umyjeme vcelku, osušíme a pokrájame na kocky. Opečieme nasucho, pridáme rascu, soľ, paradajkový pretlak, podlejeme vodou a dusíme. Mäkké mäso vyberieme, pokrájame na plátky, šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, pridáme olej a povaríme. U diéty III. zahustíme šťavu zemiakovou múčkou.

Receptura : 03-D3-0001 Bravčové stehno prírodné

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0531	BRAV. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,020	0,030	0,040	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,600	0,600	0,700	0,800

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	67 [g]	37 [g]	37 [g]
deti 1. st.	78 [g]	43 [g]	43 [g]
deti 2. st.	91 [g]	51 [g]	51 [g]
Od 15 rokov	104 [g]	56 [g]	56 [g]

Technologický postup :

Bravčové stehno umyjeme vcelku, osušíme a opečieme nasucho. Posypeme rascou, podlejeme vodou a dusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme,pokrájame na porcie,šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, povaríme a precedíme. Pred dokončením pokrmu pridáme olej. U diéty III. šťavu zahusťujeme zemiakovou múčkou.

Receptura : 03-D3-0003 Bravčové stehno s mrkvou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0531	BRAV. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0063	MRKVA	H	0,600	0,700	0,800	0,900
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0115	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ ČERSTVÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,600	0,700	0,800	0,900

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	78 [g]	38 [g]	38 [g]
deti 1. st.	89 [g]	44 [g]	44 [g]
deti 2. st.	100 [g]	50 [g]	50 [g]
Od 15 rokov	111 [g]	56 [g]	56 [g]

Technologický postup :

Bravčové stehno umyjeme vcelku, osušíme a opečieme po oboh stranách nasucho. Podlejeme vodou, osolíme a dusíme. K polomäkkému mäsu pridáme očistenú na kocky pokrájanú mrkvu a dodusíme.Mäkké mäso vyberieme, pokrájame na plátky. Šťavu zahustíme nasucho opraženou múkou, pridáme olej a prevaríme. Dochutíme petržlenovou vňaťou.

Receptura : 03-D3-0009 Bravčový guláš

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0531	BRAV. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,100	0,120	0,150	0,150
90-S1-1064	RAJČIAKOVÝ PRETLAK	H	0,020	0,020	0,030	0,030
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,650	0,700	0,750	0,800

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	72 [g]	37 [g]	37 [g]
deti 1. st.	84 [g]	44 [g]	44 [g]
deti 2. st.	95 [g]	50 [g]	50 [g]
Od 15 rokov	107 [g]	57 [g]	57 [g]

Technologický postup :

Bravčové mäso umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na kocky,ktoré opečieme nasucho, podlejeme vodou, pridáme očistenú pokrájanú cibuľu, olej, paradajkový pretlak, korenie,soľ a dusíme. Keď je mäso mäkké, šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, povaríme a dochutíme. U diéty III. zahusťujeme šťavu zemiakovou múčkou, ktorú rozmiešame v studenej vode.

Receptura : 15-D3-0001 Bublanina piškótová

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	2,000	2,500	2,500
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,080	0,100	0,130	0,130
71-SR-8736	KOMPÓT ČEREŠŇOVÝ S NÁLEVOM	H	0,200	0,250	0,300	0,300
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,020	0,020	0,020	0,020
90-SR-0109	MÚKA SÓJOVÁ	H	0,050	0,070	0,080	0,080
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,030	0,030	0,050	0,050
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0139	MÚKA POLOHRUBÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	40 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	45 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	50 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	50 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 01 Obilniny a výrobky z nich
03 Vajcia a výrobky z nich
06 sója a výrobky z nej

Technologický postup :

Umyté vajcia rozdelíme, žĺtka vymiešame s cukrom, pridáme postupne preosiatu múku a sneh z bielkov. Pripravené cesto vylejeme na plech, ktorý vymastíme, vysypeme múkou, poukladáme ovocie bez nálevu. Pečieme asi 5 - 7 minút. Upečenú bublaninu posypeme práškovým cukrom.

Receptura : 15-D3-0002 Bublanina trená

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	2,000	2,500	2,500
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,100	0,120	0,150	0,150
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,030	0,050	0,050
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,030	0,030	0,050	0,050
90-SR-0109	MÚKA SÓJOVÁ	H	0,050	0,050	0,080	0,080
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,050	0,050	0,070	0,070
50-SR-0118	OVOCIE KOMPÓTOVÉ B.N	H	0,250	0,250	0,300	0,300
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,020	0,020	0,020	0,020
90-SR-0139	MÚKA POLOHRUBÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	45 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	45 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	55 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	55 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 01 Obilniny a výrobky z nich
03 Vajcia a výrobky z nich
06 sója a výrobky z nej
07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Umyté vajcia rozdelíme, žltka vymiešame do peny s práškovým cukrom, pridáme olej,mlieko a múku so snehom po čiastkách. Vymiešame. Pripravené cesto vlejeme do vymasteného, múkou vysypaného pekáča, poukladáme odkvapkané ovocie a upečieme. Upečený múčnik posypeme práškovým cukrom.

Receptura : 10-D3-0001 Bublanina trená s ovocím

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0146	HERA	H	0,200	0,250	0,350	0,450
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,250	0,350	0,450	0,550
90-SR-0044	VAJCIA	H	4,167	5,833	7,500	9,167
90-SR-0139	MÚKA POLOHRUBÁ	H	0,350	0,450	0,550	0,650
90-SR-0109	MÚKA SÓJOVÁ	H	0,150	0,250	0,300	0,300
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,200	0,200	0,200	0,250
50-SR-0251	KOMPÓT B.N.	H	1,000	1,200	1,300	1,500
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,020	0,020	0,030	0,030
50-SR-0316	UMELÝ TUK	H	0,020	0,020	0,020	0,020

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	160 [g]	29 [g]	29 [g]
deti 1. st.	200 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	245 [g]	53 [g]	53 [g]
Od 15 rokov	290 [g]	64 [g]	64 [g]

Alergény: 01 Obilniny a výrobky z nich
06 sója a výrobky z nej
03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Tuk vymiešame s preosiatym cukrom a žltkami do peny, zriedime mliekom, pridáme múku,v ktorej rozmiešame prášok do pečiva a sneh z bielok. Vymiešanú masu vylejeme do vymasteného, múkou vysypaného pekáča. Poukladáme ovocie a dáme upiecť.

Receptura : 10-D3-0017 Buchty na pare s lekvárom a kakaovou polevou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,750	0,900	1,100	1,300
50-SR-0195	DROŽDIE	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,050	0,070	0,080	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	1,167	1,667	1,667
90-S1-0128	OLEJ	H	0,040	0,060	0,080	0,100
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,400	0,600	0,700	0,800
90-SR-0234	LEKVÁR	H	0,350	0,450	0,550	0,700
90-SR-0226	KAKAO	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,140	0,200	0,250	0,300
90-SR-0030	MASLO	H	0,140	0,200	0,250	0,300

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	160 [g]	29 [g]	29 [g]
deti 1. st.	200 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	240 [g]	53 [g]	53 [g]
Od 15 rokov	280 [g]	64 [g]	64 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Z časti vlažného mlieka, cukru, soli a droždia si pripravíme kvások, ktorý vlejeme do preosiatej múky, pridáme zvyšok soli, cukor, vajcia, mlieko a vypracujeme vláčne cesto. Vykysnuté cesto rozvaľkáme, pokrájame na štvorčeky, naplníme lekvárom a uzavrieme. Vyformujeme okrúhle buchty, ktoré necháme dobre vykysnúť. Vykysnuté buchty varíme v pare alebo vo vode. Uvarené popicháme vidličkou, pomastíme olejom a poukladáme do širokej nádoby. Udržujeme v teple. Pri podávaní každú porciu posypeme kakaovou posýpkou a polejeme rozpusteným maslom.

Receptura : 01-D3-0001 Bulharská polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,150	0,200	0,200	0,250
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,150	0,150	0,200	0,250
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,050	0,100	0,100	0,150
50-SR-0396	FAZUĽKA STER B.N.	H	0,050	0,100	0,100	0,100
50-SR-0140	KAPUSTA BIELA HLÁVKOVÁ	H	0,100	0,150	0,150	0,200
90-S1-1064	RAJČIAKOVÝ PRETLAK	H	0,030	0,040	0,040	0,050
90-SR-0077	ZEMIAKY	H	0,250	0,300	0,350	0,400
90-SR-0037	SOĽ	H	0,005	0,006	0,007	0,008
90-S1-1067	RAJČIAKY	H	0,050	0,100	0,100	0,150
90-SR-0001	VODA	H	2,000	2,000	2,200	2,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	10 [g]	10 [g]
deti 1. st.	200 [g]	12 [g]	12 [g]
deti 2. st.	220 [g]	12 [g]	12 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	15 [g]	15 [g]

Technologický postup :

Hovädzie maso umyjeme vcelku,osušíme a pokrájame na kocky. Zalejeme vodou, pridáme soľ a uvaríme. Keď je mäso mäkké pridáme sterilizovanú fazuľku, paradajkový pretlak a uvarené na kocky pokrájané zemiaky. Koreňovú zeleninu očistíme, pokrájame na kocky a udusíme na oleji, pridáme k uvarenému mäsu. Karfiol rozoberieme na ružičky, paradajky pokrájame na kocky, pridáme do a spolu povaríme.

Receptura : 01-D3-0002 Cesnaková polievka s vajcom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	1,667	2,500	2,500
90-SR-0057	CESNAK	H	0,008	0,010	0,020	0,020
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,007	0,008	0,010
90-SR-0001	VODA	H	2,000	2,000	2,202	2,500
51-SR-0741	KRUPICA BEZLEPKOVÁ	H	0,060	0,080	0,100	0,100

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	180 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Krupicu opražíme na oleji, zalejeme vodou, osolíme a privedieme do varu. Do vriacej vlejeme rozšľahané vajíčka. Dochutíme lisovaným cesnakom a petržlenovou vňaťou. Varíme 20 minút.

Receptura : 11-D3-0003 Cestoviny prílohové

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
72-SR-0001	CESTOVINA BEZLEPKOVÁ	H	0,400	0,500	0,600	0,750
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,010	0,010	0,000
90-SR-0001	VODA	H	1,500	2,000	2,000	2,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	125 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	145 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	180 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 01 Obilniny a výrobky z nich

Technologický postup :

Cestoviny vysypeme do vriacej osolenej vody a varíme 10- 15 minút podľa druhu . Uvarené scedíme, prepláchneme teplou vodou a prelejeme olejom.

Receptura : 09-D3-0005 Cestoviny zapekané so syrom a vajcom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	2,500	2,500	4,167
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,150	0,200	0,250	0,300
90-SR-0054	SYR EIDAM	H	0,100	0,150	0,150	0,200
90-S1-0128	OLEJ	H	0,050	0,070	0,090	0,120
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0103	SMOTANA 12%	H	0,100	0,100	0,150	0,200
72-SR-0001	CESTOVINA BEZLEPKOVÁ	H	0,550	0,750	0,850	1,050
90-SR-0001	VODA	H	1,500	2,000	2,500	3,000

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	240 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	290 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 01 Obilniny a výrobky z nich, 07 mlieko a jeho výrobky, 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Cestoviny uvaríme v slanej vode, scedíme a premastíme. Dáme do vymasteného pekáča, zalejeme v mlieku a v smotane rozšľahanými vajciami, posypeme strúhaným syrom a zapečieme.

Receptura : 14-D3-0010 Citronáda

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0001	VODA	H	1,500	2,000	2,000	2,500
50-SR-0094	CITRÓN	H	0,200	0,250	0,250	0,300
90-S1-0052	CUKOR	H	0,100	0,150	0,150	0,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Cukor rozmiešame vo vode a dochutíme citrónovou šťavou.

Receptura : 14-D3-0007 Čaj ovocný

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0323	ČAJ OVOCNÝ	H	0,010	0,020	0,020	0,030
90-S1-0052	CUKOR	H	0,050	0,060	0,060	0,080
90-SR-0001	VODA	H	1,500	2,000	2,000	2,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

V nádobe určenej na prípravu čaju sparíme ovocný čaj vriacou vodou a prikrytý necháme vyluhovať. Precedený sladíme cukrom. U diéty II. podávame ovocný čaj nesladený.

Receptura : 14-D3-0006 Čaj s citrónom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-S1-0052	CUKOR	H	0,100	0,150	0,150	0,200
50-SR-0094	CITRÓN	H	0,100	0,150	0,150	0,200
90-SR-0001	VODA	H	1,500	2,000	2,000	2,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

V nádobe určenej na prípravu čaju sparíme čaj, ktorý necháme niekoľko minúť vyluhovať. Po precedení dochutíme cukrom a citrónovou šťavou.

Receptura : 14-D3-0005 Čaj s mliekom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0324	ČAJ ČIERNY	H	0,000	0,000	0,000	0,010
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	1,000	1,500	1,500	2,000
90-S1-0052	CUKOR	H	0,080	0,100	0,100	0,120
90-SR-0001	VODA	H	0,500	0,500	0,500	0,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Čaj sparíme vriacou vodou, prikryjeme a necháme vyluhovať. Mlieko prevaríme, čajový extrakt precedíme, prilejeme do mlieka a osladíme cukrom.

Receptura : 14-D3-0008 Čaj šípkový

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0007	ČAJ ŠÍPKOVÝ	H	0,020	0,020	0,020	0,030
90-SR-0001	VODA	H	1,500	2,000	2,000	2,500
90-S1-0052	CUKOR	H	0,050	0,060	0,060	0,070

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Šípkový čaj sparíme vriacou vodou v určenej nádobe na prípravu čaju a necháme vyluhovať.
Dochutíme cukrom.

Receptura : 03-D3-0012 Čevabčiči

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0531	BRAV. STEHNO	H	0,300	0,350	0,400	0,450
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,300	0,350	0,400	0,450
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,100	0,150	0,200	0,200
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0035	HORČICA	H	0,000	0,050	0,080	0,100
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	1,667	1,667
90-SR-0001	VODA	H	0,030	0,030	0,040	0,050

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	43 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	49 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	55 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	62 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 10 horčica

Technologický postup :

Mäso umyjeme, osušíme a zomelieme. Do mletého mäsa pridáme soľ, papriku, korenie, časť pokrájanej cibule a vodu. Z takto priravenej masy tvorime malé valčeky, ktoré opekáme. Podávame s horčicou a cibuľou. Čevabčiči môžeme piecť aj v rúre vo vymastenom pekáči.

Receptura : 01-D3-0003 Drobková polievka s cestovinou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0214	HYDINOVÉ DROBY	H	0,250	0,300	0,350	0,400
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,200	0,250	0,300	0,350
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,050	0,070	0,080	0,100
72-SR-0001	CESTOVINA BEZLEPKOVÁ	H	0,050	0,060	0,060	0,070
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,060	0,080	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,005	0,005	0,006	0,007
50-SR-2522	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ SUŠENÁ	H	0,005	0,005	0,008	0,010
90-SR-0001	VODA	H	2,000	2,000	2,200	2,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	12 [g]	12 [g]
deti 1. st.	200 [g]	14 [g]	14 [g]
deti 2. st.	220 [g]	16 [g]	16 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	18 [g]	18 [g]

Alergény: 01 Obilniny a výrobky z nich

Technologický postup :

Drobky umyjeme pod tečúcou vodou a dáme variť do osolenej vody.K polomäkkým drobkom pridáme očistenú koreňovú zeleninu a dovaríme. Po uvarení drobky oberieme, zeleninu pokrájame na kocky a vložíme do . Dochutíme sekanou petržlenovou vňaťou. Povaríme. Cestoviny uvaríme zvlášť.

Receptura : 01-D3-0004 Drobková polievka s ryžou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0214	HYDINOVÉ DROBY	H	0,250	0,300	0,350	0,400
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,000	0,300	30,000	0,300
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,050	0,070
90-SR-0117	RYŽA	H	0,040	0,050	0,060	0,070
90-SR-1069	KORENIE CELÉ ČIERNE	H	0,000	0,000	0,000	1,000
90-SR-0037	SOĽ	H	0,005	0,006	0,007	0,000
90-SR-0001	VODA	H	2,000	2,000	2,200	2,500
50-SR-2522	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ SUŠENÁ	H	0,005	0,006	0,007	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	12 [g]	12 [g]
deti 1. st.	200 [g]	14 [g]	14 [g]
deti 2. st.	220 [g]	16 [g]	16 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	18 [g]	18 [g]

Technologický postup :

Drobky umyjeme pod tečúcou vodou a dáme variť do slanej vody. K polomäkkým pridáme očistenú koreňovú zeleninu. Uvarené drobky vyberieme,oberieme a spolu s pokrájanou zeleninou vložíme do . Prichutíme sekanou petržlenovou vňaťou. Povaríme. Ryžu uvaríme zvlášť.

Receptura : 01-D3-0005 Drožďová polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0195	DROŽDIE	H	0,050	0,070	0,080	0,100
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,200	0,250	0,300	0,350
51-SR-0741	KRUPICA BEZLEPKOVÁ	H	0,050	0,060	0,070	0,100
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	1,167	1,333	1,667
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,005	0,006	0,007	0,008
50-SR-2522	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ SUŠENÁ	H	0,003	0,005	0,010	0,010
58-SR-2002	KORENIE MLETÉ ČIERNE V KG	H	0,000	0,000	0,000	1,000
90-SR-0001	VODA	H	2,000	2,000	2,200	2,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Droždie opražíme na masle u diéty II. a III. na oleji. Koreňovú zeleninu očistíme, pokrájame alebo postrúhame na hrubšie rezance a dáme variť. Pridáme opražené droždie, soľ, petržlenovú vňať.Polievku zahustíme krupicou, do ktorej pridáme rozšľahané vajcia. Povaríme.

Receptura : 10-D3-0016 Dukátové buchtičky s krémom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,650	0,800	0,950	1,200
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,350	0,450	0,550	0,750
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	1,667	1,667
50-SR-0195	DROŽDIE	H	0,040	0,050	0,060	0,070
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,050	0,070	0,080	0,100
90-S1-0128	OLEJ	H	0,100	0,150	0,200	0,250
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	1,300	1,800	2,200	2,500
90-SR-3059	VAJCIA-ŽĽTKY V KG	H	0,020	0,040	0,060	0,080
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,060	0,090	0,100	0,120
90-S1-0052	CUKOR	H	0,120	0,160	0,200	0,220
90-SR-0229	CUKOR VANILKOVÝ	H	0,020	0,030	0,040	0,050

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	240 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	290 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	330 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	390 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Z vlažného mlieka, cukru, soli a droždia si pripravíme kvások. Do preosiatej múky pridáme cukor,rozšľahané vajcia, soľ, polovicu oleja z uvedenej dávky a vykysnutý kvások. Vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme vykysnúť. Z vykysnutého cesta vyvaľkáme pruhy, ktoré vkladáme do vymasteného pekáča, dobre medzi sebou ako i na povrchu pomastíme. Upečieme do zlatista, vyberieme z pekáča, oddelíme od seba a pokrájame na kocky. Krém : V časti studeného mlieka rozmiešame cukor, maizénu, vanilkový cukor a žĺtka. Ostatné mlieko privedieme do varu, vlejeme pripravenú zmes a varíme do zhustnutia. Aby sa krém nepripálil je vhodné ho pripravovať vo vodnom kúpeli.Nakrájané buchtičky polievame teplým krémom.

Receptura : 11-D3-0013 Dusená fazuľka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0396	FAZUĽKA STER B.N.	H	1,000	1,200	1,300	1,500
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,120	0,150	0,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	120 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	130 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	150 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Fazuľku veľmi krátko dusíme na oleji. Zaprášime múkou, zriedime vodou, dochutíme. U diéty III. nezahusťujeme.

Receptura : 11-D3-0024 Dusená hlávková kapusta

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0140	KAPUSTA BIELA HLÁVKOVÁ	H	0,600	0,800	1,100	1,300
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,020	0,020	0,030	0,030
90-SR-0098	OCOT	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,010	0,010
90-S1-0052	CUKOR	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,250	0,300	0,350	0,400

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	50 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	70 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	120 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Cibuľu očistíme, pokrájame na drobno, speníme na oleji, pridáme cukor, necháme skaramelizovať. Kapustu očistíme a pokrájame na jemné rezance, vložíme k opraženej cibuli, pridáme rascu, soľ a podlejeme vriacou vodou. Dusíme do mäkka.Dochutíme octom.

Receptura : 11-D3-0025 Dusená kyslá kapusta

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0393	KAPUSTA KYSLÁ	H	0,800	1,000	1,200	1,500
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,020	0,030	0,040
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-S1-0052	CUKOR	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,200	0,250	0,250	0,300

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	80 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	120 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	150 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Cibuľu nakrájame na drobno, speníme na oleji, pridáme prepláchnutú kyslú kapustu, rascu, zalejeme vriacou vodou a udusíme. Dochutíme cukrom a soľou. U diéty č. II. zahustíme múkou opraženou na sucho.

Receptura : 11-D3-0023 Dusená miešaná zelenina

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0063	MRKVA	H	0,500	0,700	0,800	1,000
90-SR-0065	KALERÁB	H	0,100	0,150	0,250	0,400
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,150	0,200	0,300	0,400
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,050	0,070	0,100	0,150
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0001	VODA	H	0,200	0,300	0,300	0,400

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	90 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	110 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	120 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	130 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Zeleninu umyjeme, očistíme, pokrájame na drobné kocky a udusíme. Karfiol uvaríme v slanej vode, rozoberieme na ružičky, pridáme k udusenej zelenine spolu s hráškom a olejom. U diéty I. zahustíme múkou, rozriedime, dochutíme soľou a petržlenovou vňaťou.

Receptura : 11-D3-0019 Dusená mrkva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0063	MRKVA	H	0,900	1,100	1,300	1,500
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-S1-0052	CUKOR	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,000	0,005
90-SR-0001	VODA	H	0,300	0,350	0,400	0,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	75 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	85 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	120 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Mrkvu umyjeme, očistíme a pokrájame na kolieska alebo postrúhame na hrubo, podlejeme vodou, osolíme a udusíme. Keď je mrkva mäkká, zaprášime múkou, pridáme maslo, cukor, korenie a predusíme. U diéty II. a III. mrkvu nezahusťujeme.

Receptura : 11-D3-0020 Dusená mrkva s hráškom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0063	MRKVA	H	0,600	0,700	0,800	1,000
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,150	0,200	0,250	0,300
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,003	0,005
90-SR-0001	VODA	H	0,250	0,300	0,350	0,400

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	70 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	80 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	95 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	110 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Mrkvu umyjeme, očistíme a pokrájame na kocky, podlejeme vodou, osolíme a udusíme. Keď je mrkva mäkká pridáme hrášok, zasypeme múkou a prevaríme. Dochutíme soľou, cukrom a maslom. U diéty II. a III. múkou nezahusťujeme.

Receptura : 11-D3-0001 Dusená ryža

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0117	RYŽA	H	0,300	0,400	0,500	0,600
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,030	0,040	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,000	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,450	0,600	0,750	0,900

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	60 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	80 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	120 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Ryžu preberieme, sparíme a zalejeme odmeraným množstvom vody, pridáme olej, soľ a udusíme.
U diéty II.pridáme očistenú cibuľu.

Receptura : 11-D3-0015 Dusený hrášok

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,600	0,750	0,850	1,000
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,020	0,020	0,030
90-S1-0052	CUKOR	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,150	0,150	0,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	75 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	90 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	110 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	130 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Hrášok zlejeme z nálevu, jemne predusíme, zahustíme múkou, rozriedime vodou a dochutíme soľou, cukrom a maslom.Môžeme dochutiť petržlenovou vňaťou, ktorú vkladáme 20 minút pred dovareneím.

Receptura : 11-D3-0017 Dusený kaleráb

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0065	KALERÁB	H	0,800	1,000	1,100	1,300
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,010	0,010	0,010
90-S1-0052	CUKOR	H	0,010	0,020	0,020	0,030

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	50 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	70 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	80 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	90 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Kaleráb očistíme, pokrájame na jemné rezance alebo postrúhame, udusíme na oleji, osolíme, zalejeme malým množstvom vody, pridáme cukor a dodusíme.

Receptura : 11-D3-0018 Dusený karfiol

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,900	1,100	1,250	1,500
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,010	0,010	0,007
90-S1-0052	CUKOR	H	0,000	0,000	0,000	0,001
90-SR-0001	VODA	H	0,250	0,300	0,400	0,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	75 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	85 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	130 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Karfiol očistíme, uvaríme v slanej vode do polomäkka. Rozoberieme na ružičky, pridáme olej a predusíme. U diéty I. zasypeme múkou, zalejeme vodou a dodusíme. Dochutíme cukrom a soľou.

Receptura : 11-D3-0016 Dusený kel

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0091	KEL	H	0,700	0,800	0,900	1,100
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,050	0,070
90-SR-0057	CESNAK	H	0,010	0,010	0,010	0,020
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	60 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	70 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	85 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	100 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Kel očistíme, pokrájame na rezance a sparíme. Na oleji si speníme očistenú na jemno nakrájanú cibuľu, pridáme múku, rozriedime vodou a pridáme ku kelu. Povaríme. Dochutíme lisovaným cesnakom, soľou a korením.

Receptura : 11-D3-0021 Dusený pór

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0135	PÓR	H	0,800	1,000	1,200	1,400
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,000	0,005

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	60 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	80 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	90 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	110 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Por zbavíme vrchných listov, pokrájame na kolieska a udusíme na oleji. Osolíme a okoreníme.

Receptura : 11-D3-0022 Dusený špenát

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0248	ŠPENÁT MRAZENÝ	H	0,700	0,900	1,100	1,400
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,020	0,030	0,040
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,010	0,020	0,020	0,030
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,010	0,010	0,020	0,030
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,000	0,010
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	1,167	1,667
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,150	0,200	0,250	0,300
90-SR-0001	VODA	H	0,200	0,250	0,300	0,400

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	80 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	120 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	150 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Špenát zalejeme vriacou vodou a necháme povariť. Z múky opraženej na sucho a mlieka si pripraváme zátrepku, ktorou zalejeme špenát. Pridáme soľ, rozšľahané vajcia a dobre prevaríme.Dochutíme maslom. U diéty II. a III. si pripravíme z cibule, oleja a múky zápražku, ktorú rozriedime mliekom a vlejeme do uvareného špenátu. Zahustíme rozšľahaným vajcom. Dochutíme soľou, korením a cesnakom.

Receptura : 07-D3-0003 Džuveč

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0538	BRAVČOVÉ STEHNO B. K.	H	0,500	0,600	0,700	0,800
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,060	0,070	0,070
90-SR-0077	ZEMIAKY	H	1,000	1,000	1,200	1,400
50-SR-0396	FAZUĽKA STER B.N.	H	0,070	0,100	0,120	0,150
90-S1-1067	RAJČIAKY	H	0,070	0,100	0,120	0,150
90-S1-0029	PAPRIKA	H	0,050	0,070	0,100	0,100
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,100	0,100	0,120	0,150
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0049	PAPRIKA MLETÁ	H	0,000	0,000	0,000	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,150	0,200	0,300	0,350

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	100 [g]	30 [g]	30 [g]
deti 1. st.	115 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 2. st.	130 [g]	42 [g]	42 [g]
Od 15 rokov	160 [g]	48 [g]	48 [g]

Technologický postup :

Mäso umyjeme vcelku, pokrájame na kocky, opečieme na spenej na jemno pokrájanej cibuli, pridáme mletú papriku, soľ. Zalejeme vodou a dusíme. Keď je mäso polomäkké pridáme očistené zemiaky pokrájané na kocky, očistenú na rezance pokrájanú zeleninu a dodusíme. Karfiol uvaríme zvlášť, vkladáme do hotového pokrmu spolu so sterilizovanou fazuľkou.

Receptura : 08-D3-0002 Fazuľka s mäsom zapekaná

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0459	TEĽ. STEHNO	H	0,300	0,400	0,500	0,600
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	2,500	3,333	3,333
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
50-SR-0396	FAZUĽKA STER B.N.	H	1,500	1,600	1,800	2,000
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,100	0,100	0,120	0,150
90-SR-1134	STRÚHANKA BEZLEPKOVÁ	H	0,030	0,030	0,040	0,050
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,250	0,300	0,400	0,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	160 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	190 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	240 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Mäso umyjeme pod tečúcou vodou a vložíme do slanej vody uvariť. Uvarené zomelieme. Z oleja, múky a mlieka si pripravíme bešamel, do ktorého pridáme pomleté mäso, žltka, soľ, korenie, fazuľku a sneh z bielkov. Všetko spolu vymiešame a vložíme do vymasteného, strúhankou vysypaného pekáča. Pečieme vo vodnom kúpeli. U diéty III. robíme bešamel zo zemiakovej múčky.U diéty I. polejeme hotový nákyp maslom.

Receptura : 11-D3-0014 Fazuľka zaprávaná

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0396	FAZUĽKA STER B.N.	H	0,700	0,800	0,900	1,000
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,040	0,060	0,090
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,030	0,040	0,050	0,070
90-SR-0103	SMOTANA 12%	H	0,100	0,200	0,150	0,200
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0098	OCOT	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-S1-0052	CUKOR	H	0,010	0,010	0,010	0,020
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,120	0,150	0,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	85 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	125 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	145 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Fazuľku krátko podusíme, zahustíme smotanou, v ktorej rozmiešame múku, rozriedime vodou a dochutíme cukrom, octom a soľou. Maslo vkladáme do hotového pokrmu.

Receptura : 01-D3-0006 Fazuľová mliečna

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0396	FAZUĽKA STER B.N.	H	0,250	0,300	0,300	0,350
90-SR-0077	ZEMIAKY	H	0,250	0,300	0,300	0,350
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,020	0,030	0,040
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,400	0,500	0,500	0,600
90-S1-0052	CUKOR	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0097	KÔPOR	H	0,005	0,005	0,010	0,020
90-SR-0098	OCOT	H	0,005	0,005	0,010	0,010
90-SR-0037	SOĽ	H	0,005	0,006	0,007	0,008
90-SR-0001	VODA	H	1,600	1,600	1,700	1,900

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Zemiaky očistíme, pokrájame na drobné kocky a dáme variť. Keď sú zemiaky uvarené do polomäkka pridáme sterilizovanú fazuľku, povaríme a zahustíme mliekom, v ktorom rozšľaháme múku. Pridáme maslo, v skupine II. a III. olej.Dochutíme kóprom, cukrorm, octom a soľou.

Receptura : 14-D3-0003 Granko

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	1,000	1,500	1,500	2,000
90-SR-0015	GRANKO	H	0,150	0,200	0,200	0,300
90-S1-0052	CUKOR	H	0,250	0,300	0,300	0,400

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	150 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	200 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

V časti vlažného mieka rozmiešame granko, ktoré vlejeme do ostatného prevareného mlieka.
Dochutíme cukrom.

Receptura : 01-D3-0007 Gulášová polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,150	0,180	0,200	0,250
90-SR-0077	ZEMIAKY	H	0,500	0,600	0,600	0,700
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,050	0,070
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-S1-1064	RAJČIAKOVÝ PRETLAK	H	0,010	0,010	0,010	0,020
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,020	0,020	0,030	0,040
90-SR-0049	PAPRIKA MLETÁ	H	0,002	0,003	0,003	0,005
90-SR-0036	RASCA	H	0,001	0,001	0,001	0,002
58-SR-2002	KORENIE MLETÉ ČIERNE V KG	H	0,000	0,000	0,000	1,000
90-SR-0037	SOĽ	H	0,005	0,006	0,007	0,008
90-SR-0001	VODA	H	2,100	2,200	2,400	2,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	9 [g]	9 [g]
deti 1. st.	200 [g]	12 [g]	12 [g]
deti 2. st.	220 [g]	12 [g]	12 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	15 [g]	15 [g]

Technologický postup :

Očistenú, pokrájanú cibuľu speníme na oleji, pridáme umyté pokrájané mäso, soľ, červenú papriku,rascu. Dusíme vo vlastnej šťave, potom podlejeme vodou.Keď je mäso polomäkké pridáme na kocky pokrájané očistené zemiaky a dovaríme. Polievku zahustíme zápražkou, ktorú si pripravíme nasucho. Polievku dochutíme majoránkou a prelisovaným cesnakom. U diéty I. mäso s cibuľou pripravujeme bez oleja na sucho, poprášime múkou a zalejeme vodou. Olej pridávame pred ukončením.

Receptura : 11-D3-0004 Halušky

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,010	0,010
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,100	0,150	0,150	0,200
90-SR-0109	MÚKA SÓJOVÁ	H	0,100	0,100	0,150	0,200
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,100	0,150	0,200	0,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	60 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	80 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	120 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 06 sója a výrobky z nej

Technologický postup :

Múku preosejeme, pridáme vajcia,soľ a vodu. Vypracujeme redšie cesto, ktoré pretlačíme cez sito do osolenej vriacej vody. Uvarené scedíme, premiešame s olejom u diéty I. maslom. U diéty III. cesto na halušky pripravujeme tesne pre podávaním.

Receptura : 07-D3-0013 Haše mäsové

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0538	BRAVČOVÉ STEHNO B. K.	H	0,400	0,400	0,500	0,500
50-SR-0013	HOVÄDZIE ZADNÉ B.K.	H	0,200	0,300	0,400	0,400
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,040	0,050	0,060	0,070
90-SR-1327	CHLIEB BEZLEPKOVÝ	H	0,080	0,090	0,100	0,120
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,040	0,060	0,080
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,167	1,333	1,667	1,667
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,100	0,120	0,100

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	47 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	56 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	65 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	74 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Umyté mäso vložíme variť do slanej vody. Mäkké mäso vyberieme, zomelieme spolu so sendvičom namočeným vo vode a cibuľou. K mletému mäsu pridáme vajcia, lisovaný cesnak, koreniny a dobre premiešame.Masu vložíme do vymasteného pekáča a uvaríme vo vodnom kúpeli cca 15 - 20 minút.
U diéty II. zapečieme.

Receptura : 01-D3-0022 Haše polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,150	0,150	0,200	0,250
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,020	0,030	0,040	0,040
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,060	0,070	0,080	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,007	0,008	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	2,200	2,200	2,500	2,800

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme pod tečúcou vodou, vložíme do slanej vody uvariť. Uvarené mäso vyberieme, pokrájame alebo pomelieme. Z nasucho opraženej múky si pripravíme zápražku, ktorú vlejeme do vývaru.Povaríme, dochutíme petržlenovou vňaťou, majoránkou. U diéty I. výživovú hodnotu zvýšime rozhabarkovaným vajíčkom. U diéty II.a III. uvarené mäso zomelieme spolu s cibuľou. Olej pridávame do hotovej .

Receptura : 07-D3-0002 Haše z teľacieho mäsa

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0460	TEĽACIE MÄSO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,050	0,050
90-SR-1327	CHLIEB BEZLEPKOVÝ	H	0,100	0,100	0,120	0,150
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,030	0,050	0,050
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,167	1,333	1,667	1,667
90-SR-1134	STRÚHANKA BEZLEPKOVÁ	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	50 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	60 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	70 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	80 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Teľacie mäso umyjeme a dáme variť do osolenej vody. Mäkké mäso vyberieme, pomelieme spolu s vodou z mäsa,navlhčeným sendvičom, cibuľou, pridáme rozotretý cesnak, majorán, strúhanku a vajcia. Masu dobre premiešame, dáme do vymasteného pekáča upiecť. U diéty I. pečieme vo vodnom kúpeli.

Receptura : 02-D3-0012 Hovädzí guláš

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,100	0,100	0,150	0,150
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-S1-1064	RAJČIAKOVÝ PRETLAK	H	0,010	0,010	0,020	0,020
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,020	0,030	0,030
90-SR-0049	PAPRIKA MLETÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	1,200	1,300	1,400	1,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	96 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	102 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	118 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	134 [g]	54 [g]	54 [g]

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, rýchlo osušíme a pokrájame na kocky. Opražíme nasucho spolu s očistenou na drobno pokrájanou cibuľou, osolíme. pridáme paradajkový pretlak, sladkú papriku, rascu, zalejeme vriacou vodou a dusíme. U diéty č. II. cibuľu speníme na oleji, pridáme pokrájané mäso, koreniny, opražíme, zalejeme vriacou vodou a dusíme. Keď je mäso mäkké. pridáme opraženú múku nasucho, zriedime vodou a dodusíme. U diéty III. zahustíme šťavu zemiakovou múčkou, ktorú rozmiešame vo vode.

Receptura : 02-D3-0016 Hovädzí závitok

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
50-SR-0081	ŠUNKA	H	0,070	0,080	0,080	0,100
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0037	SOĽ	H	0,070	0,080	0,090	0,010
90-SR-1044	Vajcia kg (ks 60g +/- 2g)	H	0,050	0,080	0,100	0,100
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,020	0,020	0,030	0,030
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,060	0,060	0,070	0,080
90-SR-0366	UHORKY STERILIZ.	H	0,060	0,070	0,080	0,100
90-SR-0063	MRKVA	H	0,070	0,080	0,100	0,100
90-SR-0064	ZELER	H	0,050	0,050	0,070	0,080

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	110 [g]	40 [g]	40 [g]
deti 1. st.	122 [g]	47 [g]	47 [g]
deti 2. st.	135 [g]	55 [g]	55 [g]
Od 15 rokov	145 [g]	60 [g]	60 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 09 zeler a výrobky so zelerom

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, rýchlo osušíme a pokrájame na plátky, ktoré jemne naklepeme. Plátky mäsa osolíme, okoreníme a naplníme podľa jednotlivých diét. Závitok spojíme špáradlom, opečieme nasucho, podlejeme vriacou vodou, pridáme na jemno nasekanú cibuľu a udusíme. Keď sú závitky mäkké, vyberieme ich zo šťavy, ktorú zahustíme múkou opraženou nasucho. rozriedime vodou a necháme vydusiť. U diéty III. zahusťujeme maizenou, rozmiešanou vo vode. Šťavu zjemníme olejom.

Receptura : 02-D3-0005 Hovädzia pečienka so šunkou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
50-SR-0081	ŠUNKA	H	0,060	0,080	0,100	0,100
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,007	0,008	0,010
90-SR-0049	PAPRIKA MLETÁ	H	0,006	0,007	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,600	0,600	0,700	0,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	76 [g]	38 [g]	38 [g]
deti 1. st.	92 [g]	47 [g]	47 [g]
deti 2. st.	104 [g]	54 [g]	54 [g]
Od 15 rokov	120 [g]	60 [g]	60 [g]

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, osušíme a opečieme nasucho. Pridáme olej, červenú papriku, soľ a podlejeme vriacou vodou. Dusíme domäkka. Mäkké mäso vyberieme, pokrájame na plátky. Šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, pridáme na rezance pokrájanú šunku a dodusíme.

Receptura : 02-D3-0006 Hovädzia pečienka štefánska

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-SR-1044	Vajcia kg (ks 60g +/- 2g)	H	0,100	0,100	0,120	0,150
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,030	0,500	0,070
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,020	0,020	0,020
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,050	0,080	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	1,200	1,300	1,400	1,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	96 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	115 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	125 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	150 [g]	54 [g]	54 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Hovädzie mäso zadné umyjeme pod tečúcou vodou, rýchlo osušíme a opečieme. Pridáme na jemno očistenú a nakrájanú cibuľu, soľ, olej, podlejeme vriacou vodou a dusíme domäkka. Mäkké mäso vyberieme, pokrájame na plátky. Šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho povaríme. Do hotovej šťavy pridáme na tvrdo uvarené a pokrájané vajcia. Šťavu zjemníme maslom. U diéty III. šťavu zahustíme maizenou, ktorú rozmiešame vo vode.

Receptura : 01-D3-0009 Hovädzia polievka s cestovinou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0013	HOVÄDZIE ZADNÉ B.K.	H	0,150	0,200	0,220	0,250
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,150	0,200	0,220	0,250
90-SR-0065	KALERÁB	H	0,050	0,070	0,100	0,100
90-SR-0091	KEL	H	0,040	0,040	0,050	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,007	0,008	0,010
90-SR-1069	KORENIE CELÉ ČIERNE	H	0,000	0,000	0,000	1,000
72-SR-0001	CESTOVINA BEZLEPKOVÁ	H	0,050	0,050	0,060	0,070
90-SR-0001	VODA	H	2,000	2,000	2,200	2,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	9 [g]	9 [g]
deti 1. st.	200 [g]	12 [g]	12 [g]
deti 2. st.	220 [g]	12 [g]	12 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	15 [g]	15 [g]

Alergény: 01 Obilniny a výrobky z nich

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme pod tečúcou vodou a vložíme variť do osolenej vody.Keď je mäso polomäkké pridáme očistenú zeleninu, cibuľu a korenie.Varíme pri nižšej teplote. Po uvarení polievku precedíme, mäso, zeleninu pokrájame na kocky a vložíme do . Cestovinu uvaríme zvlášť. Nakoniec polievku dochutíme sekanou petržlenovou vňaťou. Povaríme.

Receptura : 01-D3-0008 Hovädzia polievka s krupicovými haluškami

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0013	HOVÄDZIE ZADNÉ B.K.	H	0,150	0,200	0,220	0,250
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,200	0,250	0,300	0,350
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,060	0,070
90-SR-0037	SOĽ	H	0,005	0,070	0,010	0,010
51-SR-0741	KRUPICA BEZLEPKOVÁ	H	0,060	0,070	0,100	0,100
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	1,167	1,667	1,667
90-SR-1069	KORENIE CELÉ ČIERNE	H	0,000	0,000	0,000	1,000
50-SR-2522	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ SUŠENÁ	H	0,003	0,005	0,007	0,010
90-SR-0001	VODA	H	2,000	2,200	2,200	2,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	9 [g]	9 [g]
deti 1. st.	200 [g]	12 [g]	12 [g]
deti 2. st.	220 [g]	13 [g]	13 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	15 [g]	15 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme, vložíme variť do osolenej vody. Keď je mäso polomäkké pridáme očistenú koreňovú zeleninu, cibuľu a korenie. Varíme pri miernej teplote. Po uvarení polievku precedíme, mäso, zeleninu pokrájame na drobné kocky a vložíme do vývaru. Z vajec a krupice spracujeme cestičko, ktoré zavárame lyžičkou vo forme drobných halušiek do . Nakoniec polievku dochutíme sekanou petržlenovou vňaťou. Povaríme.

Receptura : 01-D3-0010 Hovädzia polievka s pečeňovou ryžou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,100	0,150	0,150	0,200
90-SR-0138	KURACIA PEČEŇ	H	0,100	0,150	0,200	0,200
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,250	0,250	0,300	0,300
90-S1-0128	OLEJ	H	0,005	0,005	0,010	0,010
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	0,833	0,833
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,050	0,080
50-SR-2522	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ SUŠENÁ	H	0,005	0,005	0,010	0,010
90-SR-0037	SOĽ	H	0,005	0,006	0,007	0,010
90-SR-1134	STRÚHANKA BEZLEPKOVÁ	H	0,030	0,030	0,040	0,050
90-SR-0001	VODA	H	2,200	2,200	2,400	2,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	6 [g]	6 [g]
deti 1. st.	200 [g]	9 [g]	9 [g]
deti 2. st.	220 [g]	9 [g]	9 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	12 [g]	12 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme pod tečúcou vodou a vložíme do osolenej studenej vody variť. Koreňovú zeleninu očistíme, pridáme k polomäkkému mäsu a uvaríme. Uvarené mäso, zeleninu vyberieme, pokrájame, vložíme do . Pečeň zomelieme, pridáme vajcia, strúhanku, majoránku. Takto upravenú masu pretláčíme cez sito priamo do . Povaríme, dochutíme petržlenovou vňaťou.

Receptura : 02-D3-0011 Hovädzie dusené v mrkvi

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-SR-0063	MRKVA	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,008
90-SR-0115	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ ČERSTVÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	1,100	1,200	1,300	1,400

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	116 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	132 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	148 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	154 [g]	54 [g]	54 [g]

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, osušíme a pokrájame na kocky. Opečieme nasucho, osolíme, zalejeme vriacou vodou a dusíme. K polomäkkému mäsu pridáme očistenú, postrúhanú mrkvu a dodusíme. Šťavu zahustíme múkou, ktorú opražíme nasucho. U diéty III. nezahusťujeme. Olej - maslo pridávame do hotovej šťavy. Šťavu dochutíme petržlenová vňaťou.

Receptura : 02-D3-0009 Hovädzie dusené v zelenine

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0150	HOVÄDZIE MÄSO B.K.	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-SR-0063	MRKVA	H	0,120	0,150	0,180	0,250
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,050	0,050	0,080	0,100
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,100	0,120	0,150	0,150
50-SR-0396	FAZUĽKA STER B.N.	H	0,070	0,080	0,100	0,100
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0115	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ ČERSTVÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	1,000	1,200	1,300	1,400

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	106 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	112 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	128 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	144 [g]	54 [g]	54 [g]

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na kocky. Opečieme nasucho, pridáme soľ, podlejeme vodou a dusíme. K polomäkkému mäsu pridáme očistenú na kocky pokrájanú mrkvu, na ružičky rozobratý karfiol a dodusíme. Šťavu zahustíme nasucho opraženou múkou, pridáme sterilizovanú fazuľku a hrášok. Šťavu zjemníme maslom - olejom a sekanou petržlenovou vňaťou. Pri diéte II. a III. šťavu nezahusťujeme.

Receptura : 02-D3-0015 Hovädzie na smotane

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,200	0,250	0,300	0,350
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,070	0,080	0,100
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,300	0,300	0,300	0,400
90-SR-0103	SMOTANA 12%	H	0,100	0,100	0,150	0,150
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
50-SR-0094	CITRÓN	H	0,050	0,050	0,100	0,100

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	116 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	132 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	133 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	159 [g]	54 [g]	54 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, osušíme a opečieme nasucho. U diéty II. prešpikujeme slaninou. Zalejeme vriacou vodou a dusíme. Keď je mäso polomäkké pridáme očistenú, pokrájanú zeleninu, koreniny, soľ, olej a dodusíme resp. dopečieme. Mäkké mäso vyberieme, pokrájame na plátky, šťavu prepasírujeme a zahustíme múkou, ktorú rozmiešame v mlieku a smotane. Dochutíme citrónovou šťavou.

Receptura : 02-D3-0001 Hovädzie na šampiňonoch

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,060	0,080	0,100	0,100
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,030	0,040	0,050	0,060
50-SR-0100	ŠAMPIŇÓNY STER. B. NÁL.	H	0,100	0,150	0,200	0,200
90-SR-0037	SOĽ	H	0,008	0,008	0,010	0,010
90-SR-0036	RASCA	H	0,001	0,001	0,001	0,002
90-SR-0125	KORENIE	H	0,000	0,000	0,000	0,001
90-SR-0001	VODA	H	0,600	0,700	0,700	0,800

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	96 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	112 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	128 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	144 [g]	54 [g]	54 [g]

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme pod tečúcou vodou vcelku, rýchlo osušíme a nakrájame na plátky, ktoré opečieme nasucho s cibuľou, rascou a soľou. Podlejeme vriacou vodou a udusíme. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho a povaríme. U diéty III. zahusťujeme zemiakovou múčkou. Sterilizované šampiňóny predusíme a vložíme do pokrmu.

Receptura : 02-D3-0002 Hovädzie na záhradnícky spôsob

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0063	MRKVA	H	0,100	0,100	0,120	0,120
90-SR-0064	ZELER	H	0,080	0,080	0,100	0,100
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,100	0,100	0,120	0,120
90-SR-0065	KALERÁB	H	0,070	0,070	0,080	0,080
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,030	0,040	0,050	0,050
50-SR-0396	FAZUĽKA STER B.N.	H	0,030	0,030	0,040	0,040
50-SR-2509	CITRÓNOVÁ ŠŤAVA	H	0,050	0,050	0,050	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,007	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,600	0,600	0,700	0,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	106 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	122 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	138 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	154 [g]	54 [g]	54 [g]

Alergény: 09 zeler a výrobky so zelerom

Technologický postup :

Drobky umyjeme pod tečúcou vodou a dáme variť do osolenej vody.K polomäkkým drobkom pridáme očistenú koreňovú zeleninu a dovaríme. Po uvarení drobky oberieme, zeleninu pokrájame na kocky a vložíme do . Dochutíme sekanou petržlenovou vňaťou. Povaríme. Cestoviny uvaríme zvlášť.

Receptura : 02-D3-0007 Hovädzie plátky na pražský spôsob

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
50-SR-0081	ŠUNKA	H	0,070	0,080	0,100	0,120
90-SR-1044	Vajcia kg (ks 60g +/- 2g)	H	0,050	0,080	0,100	0,100
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,080	0,100	0,100	0,100
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,060	0,060	0,070	0,070
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,040	0,070	0,090
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
58-SR-1561	KORENIE MLETÉ ČIERNE	H	0,000	0,000	0,000	0,001
90-SR-0001	VODA	H	1,300	0,400	1,500	1,600

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	99 [g]	39 [g]	39 [g]
deti 1. st.	117 [g]	47 [g]	47 [g]
deti 2. st.	134 [g]	54 [g]	54 [g]
Od 15 rokov	152 [g]	62 [g]	62 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, osušíme a pokrájame na plátky, ktoré jemne naklepeme. Plátky opečieme po oboch stranách nasucho. Pridáme očistenú na jemno nakrájanú cibuľu, osolíme, okoreníme, podlejeme vriacou vodou a dusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme opraženou múkou, povaríme. Do hotovej šťavy pridáme maslo - olej. Vajcia uvaríme na tvrdo, pokrájame a spolu s pokrájanou šunkou a uvareným hráškom vložíme do šťavy. U diéty III. zahusťujeme maizenou, ktorú rozmiešame vo vode.

Receptura : 02-D3-0008 Hovädzie plátky na rasci

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0036	RASCA	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-SR-0001	VODA	H	1,100	1,200	1,300	1,400

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	76 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	82 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	8 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	104 [g]	54 [g]	54 [g]

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na plátky a jemne naklepeme. Opečieme po oboch stranách nasucho, osolíme. pridáme rascu, zalejeme vriacou vodou a dusíme domäkka. Mäkké mäso vyberieme šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, prevaríme. U diéty III. zahustíme zemiakovou múčkou, ktorú rozmiešame vo vode. Do hotovej šťavy pridáme olej.

Receptura : 02-D3-0010 Hovädzie plátky s paradajkovým pretlakom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-S1-1064	RAJČIAKOVÝ PRETLAK	H	0,050	0,060	0,080	0,100
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,020	0,030	0,040
90-SR-0001	VODA	H	1,200	1,300	1,400	1,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	85 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	102 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	118 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	124 [g]	54 [g]	54 [g]

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, rýchlo osušíme a pokrájame na rezne, ktoré jemne naklepeme, opečieme na sucho z oboch strán. Podlejeme vriacou vodou, osolíme, pridáme paradajkový pretlak a udusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme zemiakovou múčkou, ktorú rozmiešame vo vode. Zjemníme olejom, u diéty I. maslom.

Receptura : 02-D3-0003 Hovädzie ragú

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-SR-0037	SOĽ	H	0,008	0,008	0,010	0,010
90-SR-0036	RASCA	H	0,001	0,001	0,001	0,002
90-SR-0063	MRKVA	H	0,200	0,200	0,250	0,300
90-SR-0064	ZELER	H	0,150	0,200	0,200	0,250
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,040	0,050	0,060	0,070
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0001	VODA	H	0,300	0,400	0,400	0,500
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,030	0,040	0,040	0,050
90-SR-0001	VODA	H	0,600	0,700	0,800	0,900

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	116 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	127 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	138 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	154 [g]	54 [g]	54 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky 09 zeler a výrobky so zelerom

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, osušíme a pokrájame na kocky. Opražíme nasucho, podlejeme vriacou vodou. osolíme a dusíme. Neskor pridáme očistenú, na rezance pokrájanú zeleninu. Keď je mäso a zelenina mäkké, šťavu zahustíme zátrepkou pripravenou z mlieka a múky. Hotový pokrm prevaríme, pridáme maslo - olej. U diéty III. šťavu zahusťujeme zemiakovou múčkou.

Receptura : 02-D3-0017 Hovädzie varené

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,040	0,050
90-SR-0001	VODA	H	1,500	1,500	1,600	1,600

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	36 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	42 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	48 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	54 [g]	54 [g]	54 [g]

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme vcelku a dáme variť do studenej osolenej vody spolu s cibuľou. Mäkké mäso vyberieme, pokrájame na porcie. Podávame s rôznymi prívarkami. Vývar použijeme na prípravu polievky.

Receptura : 01-D3-0012 Hrášková krémová polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0337	HRÁŠOK MRAZENÝ	H	0,300	0,350	0,400	0,450
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,007	0,008	0,010
90-SR-0001	VODA	H	2,200	2,200	2,400	2,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Múku opražíme nasucho, zalejeme vodou, pridáme mrazený hrášok, osolíme a povaríme. Uvarený hrášok rozmixujeme, precedíme. Olej, u diéty I. maslo pridávame do hotovej . Polievku možeme podávať s opraženou žemľou alebo chlebom, ktorý u diety III. je pripravený z bezlepkovej múky.

Receptura : 01-D3-0011 Hrášková polievka s lievankou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,250	0,300	0,350	0,400
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,007	0,008	0,010
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,100	0,100	0,120	0,150
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	1,667	1,667
50-SR-2522	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ SUŠENÁ	H	0,005	0,005	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	2,200	2,200	2,400	2,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Sterilizovaný hrášok zalejeme vodou, pridáme soľ a povaríme. Z vajec a múky si pripravíme riedke cestičko, ktoré zavaríme do . Pridáme olej, u diety I. maslo. Dochutíme sekanou petržlenovou vňaťou, povaríme asi 20 minút.

Receptura : 15-D3-0006 Jablkový závin

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,150	0,150	0,200	0,200
90-SR-0021	JOGURT	H	0,080	0,080	0,100	0,100
56-SR-0222	RASTLINNÉ MASLO	H	0,080	0,080	0,100	0,100
90-SR-0239	JABLKÁ	H	0,600	0,600	0,800	0,800
90-SR-0134	STRÚHANKA	H	0,050	0,050	0,050	0,050
90-S1-0052	CUKOR	H	0,100	0,100	0,150	0,150
90-SR-0229	CUKOR VANILKOVÝ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0030	MASLO	H	0,050	0,050	0,070	0,100

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	50 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	50 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	70 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	70 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 01 Obilniny a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Do preosiatej múky zapracujeme zmäknuté rastlinné maslo, jogurt a soľ. Vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme odpočinúť. Vyvaľkáme, pokvapkáme rozpusteným maslom, posypeme opraženou strúhankou, postrúhanými jablkami, cukrom a škoricou.Zvinieme a upečieme. Upečený posypeme práškovým cukrom.

Receptura : 14-D3-0001 Kakaové mlieko

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	1,000	1,500	1,500	2,000
90-SR-0226	KAKAO	H	0,010	0,010	0,010	0,020
90-S1-0052	CUKOR	H	0,050	0,070	0,070	0,080

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	150 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	200 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Kakaový prášok rozmiešame v časti vlažného mlieka, ktoré vlejeme do vriaceho prevareného mlieka. Necháme prejsť varom a dochutíme cukrom. U diéty II. nesladíme.

Receptura : 15-D3-0003 Kakaový chlebíček

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	1,667	2,500	2,500
90-S1-0052	CUKOR	H	0,100	0,100	0,150	0,150
51-SR-0741	KRUPICA BEZLEPKOVÁ	H	0,050	0,050	0,100	0,100
90-SR-0239	JABLKÁ	H	0,250	0,250	0,400	0,400
90-SR-0226	KAKAO	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,020	0,020	0,020	0,020
90-SR-0139	MÚKA POLOHRUBÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	40 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	40 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	55 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	55 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 01 Obilniny a výrobky z nich 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Jablká očistíme a postrúhame, primiešame krupicu a necháme postáť. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh s cukrom, pridáme žltka, kakaový prášok a odstáte jablká s krupicou. Cesto vlejeme do vymastenej, múkou vysypanej formy a upečieme. Upečený posypeme práškovým cukrom.

Receptura : 15-D3-0009 Kakaový krém

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	1,500	1,800	2,200	2,500
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,100	0,120	0,150	0,180
90-S1-0052	CUKOR	H	0,100	0,120	0,150	0,180
90-SR-0226	KAKAO	H	0,010	0,020	0,020	0,030
90-SR-3059	VAJCIA-ŽĺTKY V KG	H	0,020	0,020	0,030	0,040

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	180 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Dve tretiny mlieka dáme variť. Vo zvyšnom mlieku rozmiešame maizénu, cukor, žĺtka a kakaový prášok. Vlejeme do vriaceho mlieka a za stáleho miešania uvaríme krém. Podávame v kompótových miskách.

Receptura : 01-D3-0013 Kalerábová polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-1065	KALERÁB MLADÝ	H	0,400	0,400	0,450	0,500
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,030	0,040	0,050	0,050
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,300	0,300	0,400	0,500
90-SR-0037	SOĽ	H	0,005	0,006	0,008	0,010
50-SR-2522	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ SUŠENÁ	H	0,005	0,005	0,010	0,010
50-SR-0483	MUŠKÁTOVÝ KVET	H	0,001	0,001	0,001	0,001
90-SR-0001	VODA	H	1,900	1,900	2,000	2,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Mladý kaleráb očistíme, pokrájame na drobné kocky alebo postrúhame na hrubé rezance, zalejeme vodou a dáme variť.Uvarený zahustíme nasucho opraženou múkou, pridáme mlieko, maslo, pre diety II. a III. olej. Dochutíme sekanou petržlenovou vňaťou a muškátovým kvetom.

Receptura : 01-D3-0015 Kapustová polievka so šunkou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0140	KAPUSTA BIELA HLÁVKOVÁ	H	0,350	0,350	0,400	0,500
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,030	0,040	0,050
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,030	0,030	0,040	0,050
90-SR-0036	RASCA	H	0,001	0,001	0,002	0,002
50-SR-0081	ŠUNKA	H	0,100	0,100	0,120	0,150
90-SR-0001	VODA	H	2,200	2,200	2,400	2,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Očistenú hlávkovú kapustu postrúhame, zalejeme vodou pridáme rascu, soľ, cibuľu a uvaríme. Uvarenú polievku zahustíme zápražkou, ktorú si pripravíme z opraženej múky nasucho. Pridáme pokrájanú šunku a olej.

Receptura : 14-D3-0004 Karamelové mlieko

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	1,400	1,900	1,900	2,300
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,100	0,100	0,200
90-S1-0052	CUKOR	H	0,120	0,150	0,150	0,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Tretinu cukru upálime na karamel, ktorý zalejeme vodou, povaríme a dobre premiešame. Vlejeme do prevareného mlieka.Dochutíme zbytkom cukru.

Receptura : 07-D3-0001 Karbonátok dusený

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0538	BRAVČOVÉ STEHNO B. K.	H	0,300	0,400	0,400	0,500
50-SR-0013	HOVÄDZIE ZADNÉ B.K.	H	0,200	0,200	0,300	0,300
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,167	1,333	1,667	1,667
73-SR-1177	Veka z bezlepkovej múky	H	0,080	0,100	0,120	0,150
90-SR-1134	STRÚHANKA BEZLEPKOVÁ	H	0,050	0,080	0,100	0,120
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,050	0,060
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,050	0,070	0,080	0,080
90-SR-0001	VODA	H	0,200	0,200	0,200	0,250

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	55 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	60 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	70 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	80 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Mäso umyjeme, pomelieme spolu so žemľou namočenou v mlieku alebo vo vode, očistenou cibuľou, pridáme soľ, rozotretý cesnak, majorán, vajcia a časť strúhanky. Masu dobre premiešame a formujeme karbonátky, ktoré obalíme v druhej časti strúhanky a vkladáme do vymasteného pekáča, jemne podlejeme vodou a dusíme. U diéty II. pečieme po oboch stranách.

Receptura : 06-D3-0009 Karbonátok z rybieho filé

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0344	RYBIE FILÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,050	0,060	0,070
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	1,667	2,500	2,500
90-SR-0117	RYŽA	H	0,100	0,100	0,120	0,120
90-SR-1134	STRÚHANKA BEZLEPKOVÁ	H	0,100	0,100	0,100	0,150

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	65 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	75 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	85 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	95 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 04 Ryby a výrobky z nich

Technologický postup :

Umyté rybie filé zomelieme spolu s cibuľou, pridáme pečivo navlhčené mliekom, vajcia,soľ, cesnak, korenie a masu dobre premiešame. Podľa potreby zahustíme strúhankou.Na doske posypanej strúhankou formujeme karbonátky, ktoré ukladáme do vymasteného pekáča a v rúre udusíme. Pre diéty II. a III. možeme upiecť. U diéty III. nahradíme pečivo udusenou ryžou.

Receptura : 09-D3-0004 Karfiol ako mozoček

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0281	KARFIOL MRAZENÝ	H	1,000	1,200	1,500	1,800
90-SR-0044	VAJCIA	H	8,333	10,000	11,667	16,667
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	90 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	140 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	180 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Karfiol očistíme a uvaríme v slanej vode. Uvarený rozoberieme na ružičky, poukladáme do vymasteného pekáča, zalejeme rozšľahanými vajciami, polejeme olejom a zapečieme.

Receptura : 09-D3-0002 Karfiol zapekaný so syrom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,900	1,100	1,300	1,500
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,250	0,300	0,400	0,500
90-S1-0128	OLEJ	H	0,040	0,060	0,080	0,100
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	2,500	3,333	4,167
90-SR-0054	SYR EIDAM	H	0,150	0,200	0,250	0,350
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0115	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ ČERSTVÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	90 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	110 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	140 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	170 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Karfiol rozoberieme na ružičky a uvaríme v slanej vode. Múku opražíme na sucho, zalejeme mliekom a povaríme. Do vychladnutej kaše pridáme žltka, muškátový kvet, sekanú petržlenovú vňať a sneh z bielkov a zmiešame s uvareným karfiolom. Pripravenú zmes vložíme do vymasteného pekáča, posypeme strúhaným syrom a zapečieme. Pri diéte III. nahradíme múku zemiakovou múčkou, ktorú povaríme v mlieku.

Receptura : 10-D3-0005 Kaša krupicová

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	1,500	1,800	2,200	2,500
51-SR-0741	KRUPICA BEZLEPKOVÁ	H	0,300	0,350	0,400	0,550
90-S1-0052	CUKOR	H	0,100	0,120	0,150	0,200
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,050	0,050	0,100	0,100
90-SR-0030	MASLO	H	0,100	0,150	0,180	0,200
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,000	0,003
90-SR-0226	KAKAO	H	0,020	0,030	0,040	0,050

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	180 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	280 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Mlieko jemne osolíme, privedieme do varu, pridáme časť cukru a zavaríme krupicu. Kaša musí byť redšej konzistencie. Pri podávaní kašu polejeme maslom, posypeme kakaom, ktoré rozmiešame s cukrom.

Receptura : 10-D3-0006 Kaša ryžová so škoricou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	1,600	2,200	2,500	3,500
90-SR-0117	RYŽA	H	0,400	0,500	0,600	0,750
90-S1-0052	CUKOR	H	0,200	0,220	0,250	0,300
90-SR-0030	MASLO	H	0,150	0,180	0,200	0,250
50-SR-0165	ŠKORICA CELÁ	H	0,000	0,000	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	29 [g]	29 [g]
deti 1. st.	230 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	280 [g]	53 [g]	53 [g]
Od 15 rokov	330 [g]	64 [g]	64 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Ryžu preberieme a prepláchneme vodou. Mlieko jemne osolíme, dáme variť. Do vtriaceho mlieka vsypeme prepláchnutú ryžu a uvaríme na kašu. Kašu podávame posypanú škoricou, cukrom a poliatu roztopeným maslom.

Receptura : 01-D3-0027 Kelová polievka so zemiakmi polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0091	KEL	H	0,300	0,350	0,400	0,400
90-SR-0077	ZEMIAKY	H	0,150	0,150	0,200	0,200
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,050	0,060	0,060
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0057	CESNAK	H	0,006	0,006	0,007	0,010
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,007	0,008	0,010
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,040	0,040
90-SR-0001	VODA	H	2,200	2,200	2,500	2,700
90-SR-0036	RASCA	H	0,001	0,001	0,002	0,002

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Očistený kel pokrájame na rezance, sparíme, zalejeme vodou, pridáme rascu, soľ a na kocky pokrájané očistené zemiaky. Zahustíme zápražkou, ktorú si pripravíme z nasucho opraženej múky. Olej pridáme do do hotovej . Dochutíme prelisovaným cesnakom.

Receptura : 07-D3-0005 Klopsy na zelenine

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0538	BRAVČOVÉ STEHNO B. K.	H	0,400	0,400	0,500	0,500
50-SR-0013	HOVÄDZIE ZADNÉ B.K.	H	0,200	0,300	0,300	0,400
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0117	RYŽA	H	0,080	0,100	0,120	0,150
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,020	0,040	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0063	MRKVA	H	0,200	0,200	0,250	0,300
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,100	0,150	0,200	0,250
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,100	0,100	0,150	0,250
90-SR-0115	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ ČERSTVÁ	H	0,000	0,000	0,000	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	90 [g]	55 [g]	55 [g]
deti 1. st.	107 [g]	67 [g]	67 [g]
deti 2. st.	120 [g]	75 [g]	75 [g]
Od 15 rokov	135 [g]	85 [g]	85 [g]

Technologický postup :

Umyté mäso zomelieme,pridáme navlhčený sendvič, soľ, vajcia a dobre vymiešame. Z masy formujeme klopsy, ktoré poukladáme do vymasteného pekáča, podlejeme vodou a udusíme. Zeleninu očistíme, pokrájame na kocky, karfiol rozoberieme na ružičky, udusíme, zaprášime múkou, zjemníme olejom a petržlenovou vňaťou. Zeleninu možeme aj rozmixovať. Hrášok pridávame až do hotovej šťavy.

Receptura : 11-D3-0005 Knedľa žemľová

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,300	0,400	0,500	0,600
73-SR-1177	Veka z bezlepkovej múky	H	0,100	0,100	0,150	0,200
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	0,833	1,667
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0139	MÚKA POLOHRUBÁ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,400	0,500	0,500	0,600

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	70 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	85 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	130 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 01 Obilniny a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky
03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Múku preosejeme a zmiešame s práškom do pečiva. Pridáme mlieko, vajcia, vypracujeme cesto redšej konzistencie. Pečivo pokrájame a vmiešame do cesta. Na doske vypracujeme rovnaké knedle, ktoré vyvaríme v slanej vode. Možeme variť aj v čistom obrúsku.

Receptura : 02-D3-0013 Kotlíkový guláš

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0161	LEČO	H	0,150	0,200	0,200	0,250
90-SR-0077	ZEMIAKY	H	0,400	0,400	0,500	0,600
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,050	0,070	0,080
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0040	MÚKA HLADKÁ	H	0,010	0,020	0,020	0,030
90-SR-0001	VODA	H	1,300	1,300	1,400	1,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	126 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	142 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	158 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	164 [g]	54 [g]	54 [g]

Alergény: 01 Obilniny a výrobky z nich

Technologický postup :

Umyté osušené hovädzie mäso pokrájame na kocky, ktoré opražíme nasucho spolu s cibuľou, pridáme soľ, zalejeme vriacou vodou a dusíme. Keď je mäso polomäkké pridáme na kocky očistené a pokrájané zemiaky, rascu, majorán, červenú papriku a lečo. Keď je mäso mäkké zaprášime šťavu múkou opraženou nasucho, rozriedime. Olej pridáme do hotového pokrmu. U diéty II. mäso opražíme na spenenej cibuli. U diéty III. zahusťujeme maizenou, ktorú rozmiešame vo vode.

Receptura : 15-D3-0004 Krehký koláč s jablkami

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,070	0,070	0,100	0,100
90-SR-0030	MASLO	H	0,100	0,100	0,150	0,150
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,100	0,100	0,200	0,200
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,070	0,070	0,100	0,100
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	1,667	1,667
90-SR-0239	JABLKÁ	H	0,600	0,600	0,900	0,900
50-SR-0289	ŠKORICA MLETÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,070	0,070	0,100	0,100
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,167	0,167	0,333	0,333

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	70 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	70 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	100 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Do preosiatej múky zapracujeme vajcia,zmäknuté maslo, cukor a prášok do pečiva. Vypracujeme cesto, ktoré necháme 1 hodinu odpočinúť. Z cesta odoberieme asi jednu štvrtinu, zbytok vyvaľkáme, dáme na vymastgený múkou vysypaný plech, posypeme strúhanými jablkami, škoricou, prikryjeme mriežkou a upečieme. Upečený posypeme práškovým cukrom.

Receptura : 10-D3-0003 Krupicové flamery

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0282	KRUPICA KUKURIČ.	H	0,500	0,600	0,750	0,900
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	1,500	1,800	2,200	2,500
90-SR-0044	VAJCIA	H	2,500	2,500	3,333	4,167
90-S1-0052	CUKOR	H	0,200	0,200	0,250	0,300
00-SH-0184	VANILKA	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0030	MASLO	H	0,100	0,100	0,120	0,150
90-SR-0232	HROZIENKA	H	0,030	0,040	0,050	0,050
90-SR-0008	SIRUP	H	0,100	0,100	0,150	0,150

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	240 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	280 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	330 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich
07 mlieko a jeho výrobky
12 kysličník siričitý, siričitany

Technologický postup :

Tuk vymiešame s preosiatym cukrom a žltkami do peny, zriedime mliekom, pridáme múku,v ktorej rozmiešame prášok do pečiva a sneh z bielok. Vymiešanú masu vylejeme do vymasteného, múkou vysypaného pekáča. Poukladáme ovocie a dáme upiecť.

Receptura : 10-D3-0002 Krupicový nákyp s ovocím

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0282	KRUPICA KUKURIČ.	H	0,500	0,600	0,750	0,900
90-SR-0030	MASLO	H	0,150	0,180	0,200	0,250
90-SR-0044	VAJCIA	H	2,500	2,500	3,333	4,167
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,150	0,180	0,200	0,350
90-SR-0229	CUKOR VANILKOVÝ	H	0,030	0,030	0,050	0,050
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	1,500	1,600	2,000	2,500
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,000	0,010
90-SR-0239	JABLKÁ	H	1,000	1,000	1,200	1,500
90-SR-0008	SIRUP	H	0,100	0,100	0,120	0,150

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	230 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	280 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	320 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Tuk vymiešame s preosiatym cukrom a žltkami do peny, zriedime mliekom, pridáme múku,v ktorej rozmiešame prášok do pečiva a sneh z bielok. Vymiešanú masu vylejeme do vymasteného, múkou vysypaného pekáča. Poukladáme ovocie a dáme upiecť.

Receptura : 05-D3-0011 Kuracia pečeň dusená

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0138	KURACIA PEČEŇ	H	0,600	0,750	0,850	1,000
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,070	0,080	0,100	0,120
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-S1-1064	RAJČIAKOVÝ PRETLAK	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0001	VODA	H	0,200	0,200	0,250	0,300

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	80 [g]	35 [g]	35 [g]
deti 1. st.	98 [g]	43 [g]	43 [g]
deti 2. st.	114 [g]	49 [g]	49 [g]
Od 15 rokov	130 [g]	55 [g]	55 [g]

Technologický postup :

Kuraciu pečeň umyjeme, odblaníme, pokrájame na rezance, opečieme na čiastke oleja spolu s očistenou a na jemno pokrájanou cibuľou, pridáme majorán, korenie, podlejeme vriacou vodou a udusíme. Do udusenej pridáme olej, paradajkový pretlak a dodusíme. Solíme pred podávaním.

Receptura : 01-D3-0023 Kuracia polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0205	KURČA	H	0,200	0,250	0,300	0,350
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,200	0,250	0,300	0,300
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-SR-0037	SOĽ	H	0,005	0,006	0,007	0,008
51-SR-0741	KRUPICA BEZLEPKOVÁ	H	0,060	0,070	0,080	0,100
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	1,167	1,167	1,667
90-SR-0001	VODA	H	2,300	2,300	2,600	2,800

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	9 [g]	9 [g]
deti 1. st.	200 [g]	11 [g]	11 [g]
deti 2. st.	220 [g]	13 [g]	13 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	15 [g]	15 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Kurča umyjeme pod tečúcou vodou, vložíme variť do osolenej vody, pridáme očistenú cibuľu a celé korenie. Keď je kurča polomäkké, pridáme očistenú pokrájanú koreňovú zeleninu a dovaríme. Uvarené kurča a zeleninu vyberieme, pokrájame a vložíme do . Dochutíme petržlenovou vňaťou. Niťovky uvaríme zvlášť. Pre diétu III. urobíme krupicové halušky.

Receptura : 05-D3-0008 Kuracie prsia dusené na masle

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0335	KURACIE PRSIA	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-SR-0030	MASLO	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,100	0,100	0,150

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	56 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	67 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	78 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	89 [g]	54 [g]	54 [g]

Technologický postup :

Kuracie prsia umyjeme, jemne osolíme, podlejeme vodou a udusíme. Keď je mäso mäkké, šťavu zjemníme maslom, u diéty II. olejom.

Receptura : 05-D3-0010 Kuracie prsia na paprike

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0335	KURACIE PRSIA	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,060	0,080	0,100	0,120
90-SR-0049	PAPRIKA MLETÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,100	0,100	0,100	0,100
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,100	0,150	0,150

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	71 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	82 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	98 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	124 [g]	54 [g]	54 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Kuracie prsia umyjeme, osušíme, naporcujeme, osolíme, pridáme na jemno očistenú, pokrájanú cibuľu, podlejeme vodou a dusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme múkou rozmiešanou v mlieku a smotane. Červenú papriku rozpustíme v oleji a pridáme do šťavy, prevaríme. V prípade, že sú stravnící III. diéty alergickí na mlieko, zemiakovú múčku rozmiešame s vodou.

Receptura : 05-D3-0007 Kuracie prsia so zeleninou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0335	KURACIE PRSIA	H	0,600	0,700	0,800	0,900
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,200	0,250	0,300	0,350
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0115	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ ČERSTVÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,100	0,100	0,150	0,150

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	65 [g]	35 [g]	35 [g]
deti 1. st.	81 [g]	41 [g]	41 [g]
deti 2. st.	91 [g]	46 [g]	46 [g]
Od 15 rokov	104 [g]	54 [g]	54 [g]

Technologický postup :

Kuracie prsia umyjeme, naporcujeme a udusíme vo vlastnej šťave. Koreňovú zeleninu očistíme, pokrájame na kocky, pridáme k polomäkkému mäsu, osolíme, podlejeme vodou a dodusíme. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zaprášime múkou, prilejeme mlieko, prevaríme. Hotový pokrm zjemníme sekanou petržlenovou vňaťou,olejom a povaríme. Zeleninu môžeme aj rozmixovať. Štava je jemnejšia. U diéty II. a III.šťavu nezahusťujeme. Hrášok do šťavy pridávame pred dovarením/ 20 minút/.

Receptura : 05-D3-0009 Kuracie prsia vyprážané

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0335	KURACIE PRSIA	H	0,000	0,700	0,800	0,900
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,000	1,167	1,667	1,667
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,000	0,100	0,100	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,010	0,010	0,010
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,000	0,080	0,080	0,100
90-SR-1134	STRÚHANKA BEZLEPKOVÁ	H	0,000	0,100	0,100	0,120
90-S1-0128	OLEJ	H	0,000	0,250	0,300	0,350

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti 1. st.	85 [g]	85 [g]	85 [g]
deti 2. st.	95 [g]	95 [g]	95 [g]
Od 15 rokov	105 [g]	105 [g]	105 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Kuracie prsia umyjeme, nakrájame na rezne, mierne osolíme, naklepeme, obalíme v trojobale.
Vyprážame v horúcom oleji.

Receptura : 05-D3-0003 Kuracie stehná na šampiňonoch

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0206	KURACIE STEHNÁ	H	1,250	1,500	1,750	2,250
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
50-SR-0100	ŠAMPIŇÓNY STER. B. NÁL.	H	0,100	0,100	0,150	0,200
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,070	0,100	0,100
90-SR-0001	VODA	H	0,300	0,400	0,400	0,400

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	105 [g]	75 [g]	75 [g]
deti 1. st.	125 [g]	90 [g]	90 [g]
deti 2. st.	145 [g]	105 [g]	105 [g]
Od 15 rokov	185 [g]	135 [g]	135 [g]

Technologický postup :

Kuracie stehná umyjeme, osolíme, pridáme rascu a podliate vodou udusíme. Mäkké vyberieme, šťavu zahustíme u diéty I. múkou, pridáme olej. Do hotovej šťavy pridáme šampiňony, ktoré udusíme na cibuli zvlášť.

Receptura : 05-D3-0001 Kuracie stehná na zelenine

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0206	KURACIE STEHNÁ	H	1,250	1,500	1,750	2,250
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0063	MRKVA	H	0,100	0,150	0,150	0,200
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,100	0,150	0,200	0,200
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,100	0,100	0,150	0,200
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0115	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ ČERSTVÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,500	0,600	0,700	0,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	125 [g]	75 [g]	75 [g]
deti 1. st.	145 [g]	90 [g]	90 [g]
deti 2. st.	165 [g]	105 [g]	105 [g]
Od 15 rokov	200 [g]	135 [g]	135 [g]

Technologický postup :

Kuracie stehná umyjeme, osolíme a dusíme podliate vodou. Neskór pridáme očistenú na kocky pokrájanú koreňovú zeleninu a na ružičky rozobratý karfiol, podlejeme vodou a udusíme. Mäkké mäso vyberieme, pridáme sterilizovaný hrášok, šťavu zaprášime múkou, pridáme olej a povaríme.Dochutíme petržlenovou vňaťou.

Receptura : 05-D3-0002 Kuracie stehná pečené

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0206	KURACIE STEHNÁ	H	1,250	1,500	1,750	2,250
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,200	0,200	0,200	0,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	100 [g]	75 [g]	75 [g]
deti 1. st.	120 [g]	90 [g]	90 [g]
deti 2. st.	140 [g]	105 [g]	105 [g]
Od 15 rokov	175 [g]	135 [g]	135 [g]

Technologický postup :

Kuracie stehná umyjeme, osolíme, polejeme olejom, jemne podlejeme vodou a upečieme. U diéty I. použijeme maslo.

Receptura : 05-D3-0004 Kurča na paprike

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0205	KURČA	H	1,250	1,500	1,750	2,250
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,060	0,080	0,100	0,120
90-SR-0103	SMOTANA 12%	H	0,060	0,080	0,100	0,120
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,100	0,100	0,100	0,150
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0049	PAPRIKA MLETÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,300	0,400	0,400	0,600
90-SR-0205	KURČA	H	0,020	0,030	0,040	0,040

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	120 [g]	75 [g]	75 [g]
deti 1. st.	145 [g]	95 [g]	95 [g]
deti 2. st.	160 [g]	105 [g]	105 [g]
Od 15 rokov	200 [g]	135 [g]	135 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Kurča umyjeme naporcujeme, osolíme, podlejeme vodou a udusíme. Mäkké porcie mäsa vyberieme, šťavu zahustíme múkou, ktorú rozmiešame v mlieku a v smotane, pridáme papriku, ktorú rozpustíme v oleji, povaríme. U diéty III. zahusťujeme šťavu zemiakovou múčkou.

Receptura : 05-D3-0006 Kurča plnené

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0205	KURČA	H	1,250	1,500	1,750	2,250
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,040	0,050	0,070
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,167	1,667	1,667	2,500
90-SR-1151	SUCHÁRE BEZLEPKOVÉ	H	0,100	0,120	0,150	0,200
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0115	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ ČERSTVÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,100	0,150	0,150

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	125 [g]	95 [g]	95 [g]
deti 1. st.	155 [g]	120 [g]	120 [g]
deti 2. st.	185 [g]	145 [g]	145 [g]
Od 15 rokov	230 [g]	180 [g]	180 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Kurča umyjeme, jemne nasolíme. Žltka vymiešame s maslom, pridáme navlhčený suchár v mlieku alebo vo vode, korenie, jemne nasekanú petržlenovú vňať, soľ a sneh z bielkov. Masu ľahko premiešame, naplníme kurčatá, ktoré poukladáme na vymastený pekáč, podlejeme mierne vodou, pridáme olej a v rúre prikryté upečieme. Upečené naporcujeme spolu s plnkou.

Receptura : 05-D3-0005 Kurča zaprávané

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0205	KURČA	H	1,250	1,500	1,750	2,250
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0205	KURČA	H	0,020	0,030	0,040	0,040
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,400	0,500	0,600	0,700
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,200	0,200	0,250	0,250
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,100	0,100	0,150	0,150
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,100	0,150	0,150

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	125 [g]	75 [g]	75 [g]
deti 1. st.	145 [g]	90 [g]	90 [g]
deti 2. st.	165 [g]	105 [g]	105 [g]
Od 15 rokov	205 [g]	135 [g]	135 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Kurča umyjeme, naporcujeme, osolíme, podlejeme vodou a prikryté dusíme. K polomäkkému mäsu pridáme očistenú na kocky pokrájanú koreňovú zeleninu, na ružičky rozobratý karfio1, Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme múkou, ktorú rozmiešame v mlieku. Šťavu precedíme dochutíme citrónovou šťavou, zjemníme olejom.

Receptura : 08-D3-0014 Mäsové guľky v paradajkovej omáčke

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0531	BRAV. STEHNO	H	0,200	0,250	0,300	0,350
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,200	0,200	0,200	0,300
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,070	0,080	0,100
90-SR-0117	RYŽA	H	0,100	0,150	0,200	0,250
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	1,667	1,667
90-S1-1064	RAJČIAKOVÝ PRETLAK	H	0,100	0,130	0,150	0,200
90-S1-0052	CUKOR	H	0,040	0,050	0,060	0,060
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,060	0,070	0,100	0,100

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	135 [g]	40 [g]	40 [g]
deti 1. st.	180 [g]	70 [g]	70 [g]
deti 2. st.	210 [g]	85 [g]	85 [g]
Od 15 rokov	240 [g]	100 [g]	100 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Mäso umyjeme, pomelieme, osolíme, pridáme vychladnutú uvarenú ryžu, vajcia, na drobno nakrájanú cibuľu,dobre premiešame a tvarujeme guľky, ktoré obalíme v múke a dáme variť do paradajkovej omáčky. Paradajkovú omáčku pripravujeme z múky opraženej nasucho, ktorú zalejeme vodou, pridáme olej a dobre povaríme. Dochutíme. U diéty III. paradajkovú omáčku zahusťujeme zemiakovou múčkou.

Receptura : 07-D3-0007 Mäsové knedle dusené

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0538	BRAVČOVÉ STEHNO B. K.	H	0,300	0,350	0,400	0,500
50-SR-0013	HOVÄDZIE ZADNÉ B.K.	H	0,300	0,350	0,400	0,400
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-S1-1064	RAJČIAKOVÝ PRETLAK	H	0,100	0,120	0,150	0,170
90-SR-0117	RYŽA	H	0,070	0,080	0,100	0,100
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-S1-0052	CUKOR	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,000	1,333	1,667	1,667
90-SR-0001	VODA	H	0,400	0,450	0,500	0,550
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,009	0,010	0,010

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Mäso umyjeme, zomelieme, pridáme soľ, uvarenú ryžu, vajcia a dobre premiešame. Z masy robíme guľky, ktoré uložíme do pekáča, podlejeme vodou a dusíme. Keď je mäso mäkké, pridáme paradajkový pretlak rozmiešaný vo vode so zemiakovou múčkou, cukrom a všetko spolu povaríme. Nakoniec pridáme olej.

Receptura : 07-D3-0004 Mäsový nákyp

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0538	BRAVČOVÉ STEHNO B. K.	H	0,500	0,600	0,700	0,800
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,040	0,060	0,080
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,167	1,333	1,667	1,667
90-SR-0117	RYŽA	H	0,080	0,100	0,100	0,130
90-SR-1134	STRÚHANKA BEZLEPKOVÁ	H	0,020	0,030	0,030	0,040
90-SR-0001	VODA	H	0,250	0,250	0,300	0,300

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	55 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	65 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	75 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	90 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Mäso umyjeme vcelku, pomelieme,pridáme navlhčený sendvič v mlieku alebo vo vode, vajcia, soľ, petržlenovú vňať a dobre vymiešame.Masu dáme do vymasteného pekáča vysypaného strúhankou, upečieme.U diéty I. pokvapkáme maslom, varíme vo vodnom kúpeli. U diéty II. a III. pokvapkáme olejom. U diéty III. nahradíme sendvič varenou ryžou.

Receptura : 14-D3-0011 Mlieko

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	1,000	1,500	1,500	2,000

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	150 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	200 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Mlieko nalejeme do pohára.

Receptura : 01-D3-0014 Mrkvová polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,350	0,350	0,400	0,450
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
51-SR-0741	KRUPICA BEZLEPKOVÁ	H	0,040	0,050	0,060	0,070
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,006	0,008	0,010
50-SR-2522	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ SUŠENÁ	H	0,003	0,004	0,005	0,010
90-SR-0001	VODA	H	2,200	2,200	2,400	2,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Mrkvu očistíme a pokrájame na drobné kocky alebo postrúhame na hrubšie rezance, zalejeme vodou a uvaríme. Zahustíme krupicou, pridáme maslo u diéty III. olej, dochutíme soľou a sekanou petržlenovou vňaťou.

Receptura : 06-D3-0010 Nákyp z rybieho filé

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0344	RYBIE FILÉ	H	6,000	7,000	8,000	9,000
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,040	0,060	0,070
90-SR-0030	MASLO	H	0,020	0,020	0,020	0,030
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,050	0,070	0,080	0,100
90-S1-1064	RAJČIAKOVÝ PRETLAK	H	0,020	0,020	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0054	SYR EIDAM	H	0,080	0,100	0,100	0,120
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	2,000	2,500	3,333

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	60 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	70 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	85 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	110 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich
04 Ryby a výrobky z nich
07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Rybie filé pokrájame na menšie kúsky, ktoré osolíme, upečieme a vychladnuté pomelieme. Z múky opraženej na sucho a z časti oleja si pripravíme svetlú zápražku, ktorú zalejeme mliekom, dobre vyšľaháme a uvaríme hustú kašu. Do vychladnutej kaše zamiešame žltka, soľ, zomleté rybie filé, paradajkový pretlak, časť postrúhaného syra a sneh z bielkov. Masu zľahka premiešame a dáme do vymasteného pekáča upiecť.Tesne pred dopečením polejeme maslom a posypeme druhou časťou strúhaného syra.

Receptura : 16-D3-0002 Nátierka drožďová

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,100	0,130	0,150	0,180
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	1,667	1,667
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,030	0,050	0,080
50-SR-0195	DROŽDIE	H	0,030	0,030	0,040	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,003	0,003	0,004	0,004
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	18 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	22 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	28 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	34 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Na oleji speníme očistenú na jemno pokrájanú cibuľu, pridáme droždie, popražíme do ružova a odstavíme. Vajcia uvarené na tvrdo postrúhame. Maslo vymiešame, pridáme opražené droždie, postrúhané vajcia , osolíme a vyšľaháme. Natierame na chlieb,zdobíme zeleninou.

Receptura : 16-D3-0001 Nátierka maslová

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,150	0,200	0,250	0,300
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,010	0,010	0,010	0,020

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	15 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	20 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	25 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	30 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Maslo dáme do šľahača, pridáme vlažné mlieko a vyšľaháme.

Receptura : 16-D3-0003 Nátierka mrkvová

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,120	0,150	0,180	0,200
90-SR-0063	MRKVA	H	0,050	0,060	0,070	0,080
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,002	0,002	0,003	0,004
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,010	0,020	0,030	0,040

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	16 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	20 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	25 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	28 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Maslo vymiešame, pridáme mlieko, na jemno postrúhanú cibuľu, očistenú a na jemno postrúhanú mrkvu, osolíme a vyšľaháme.

Receptura : 16-D3-0004 Nátierka pečeňová

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0138	KURACIA PEČEŇ	H	0,050	0,070	0,100	0,150
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-S1-0128	OLEJ	H	0,005	0,005	0,010	0,010
90-SR-0030	MASLO	H	0,120	0,140	0,160	0,200
90-SR-0037	SOĽ	H	0,001	0,002	0,003	0,004

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	17 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	21 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	25 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	30 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Na oleji speníme na jemno pokrájanú cibuľu, pridáme umytú, odblanenú pečeň a podusíme. Udusenú pečeň zomelieme a pridáme k vyšľahanému maslu. Dochutíme soľou.

Receptura : 16-D3-0015 Nátierka sardinková

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,130	0,160	0,200	0,230
90-SR-0052	SARDINKY	H	0,020	0,020	0,020	0,030
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,020	0,020	0,030	0,030
90-SR-0035	HORČICA	H	0,001	0,001	0,002	0,002
90-SR-0037	SOĽ	H	0,001	0,001	0,002	0,002

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	16 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	20 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	25 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	29 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 04 Ryby a výrobky z nich 10 horčica

Technologický postup :

Mäkké maslo vyšľaháme, pridáme postrúhanú očistenú cibuľu, sardinky. Dochutíme soľou a horčicou. Dobre vymiešame.

Receptura : 16-D3-0006 Nátierka sojová

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,120	0,150	0,180	0,200
90-SR-0259	SÓJA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,002	0,003	0,004	0,005

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	16 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	20 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	25 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	30 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 06 sója a výrobky z nej

Technologický postup :

Sóju preberieme, uvaríme a prepasírujeme. Maslo vymiešame, pridáme očistenú na jemno nakrájanú cibuľu, osolíme a vyšľaháme spolu s prepasírovanou sójou.

Receptura : 16-D3-0007 Nátierka syrová s cesnakom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,130	0,150	0,180	0,220
50-SR-0337	SYR TAVENÝ	H	0,030	0,040	0,050	0,070
90-SR-0057	CESNAK	H	0,005	0,005	0,005	0,010
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0037	SOĽ	H	0,002	0,002	0,030	0,004
90-S1-1064	RAJČIAKOVÝ PRETLAK	H	0,005	0,005	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	17 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	20 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	25 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	30 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Maslo vyšľaháme spolu s taveným syrom, pridáme vlažné mlieko, soľ a dochutíme paradajkovým pretlakom.

Receptura : 16-D3-0009 Nátierka syrová s vajcom a zeleninou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,120	0,150	0,170	0,200
50-SR-0337	SYR TAVENÝ	H	0,030	0,040	0,050	0,070
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	0,833	1,667
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,001	0,010	0,010	0,010
90-SR-0037	SOĽ	H	0,001	0,001	0,002	0,002
90-SR-0063	MRKVA	H	0,040	0,050	0,060	0,080

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	20 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	25 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	30 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	37 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Maslo vymiešame so syrom, pridáme postrúhané na tvrdo uvarené vajíčko, očistenú na jemno postrúhanú mrkvu, mlieko a dochutíme soľou. Dobre vyšľaháme.

Receptura : 16-D3-0011 Nátierka syrová so strúhaným eidamom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,100	0,120	0,150	0,180
50-SR-0337	SYR TAVENÝ	H	0,020	0,040	0,050	0,070
90-SR-0054	SYR EIDAM	H	0,020	0,040	0,050	0,070
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0037	SOĽ	H	0,001	0,001	0,002	0,002

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	15 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	20 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	25 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	32 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Maslo, tavený syr necháme zmäknúť pridáme mlieko a dobre vymiešame. Nakoniec pridáme postrúhaný syr eidam a dochutíme soľou.

Receptura : 16-D3-0010 Nátierka syrová so šunkou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,120	0,150	0,180	0,220
50-SR-0337	SYR TAVENÝ	H	0,020	0,040	0,050	0,060
50-SR-0081	ŠUNKA	H	0,030	0,040	0,050	0,060
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0037	SOĽ	H	0,001	0,001	0,002	0,002

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	17 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	23 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	28 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	34 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Maslo vymiešame so syrom, pridáme mlieko a šunku, ktorú zomelieme. Dochutíme soľou.

Receptura : 16-D3-0012 Nátierka šunková

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,120	0,150	0,170	0,200
50-SR-0081	ŠUNKA	H	0,040	0,060	0,070	0,100
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0035	HORČICA	H	0,001	0,001	0,002	0,002
90-SR-0037	SOĽ	H	0,001	0,001	0,002	0,002
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,010	0,010	0,010	0,020

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	16 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	21 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	24 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	30 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky 10 horčica

Technologický postup :

Maslo vyšľaháme s mliekom, pridáme pomletú šunku, očistenú postrúhanú cibuľu. Dochutíme horčicou, soľou a dobre vyšľaháme.

Receptura : 16-D3-0013 Nátierka tvarohová

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0048	TVAROH	H	0,100	0,150	0,200	0,250
90-SR-0030	MASLO	H	0,080	0,090	0,110	0,130
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0037	SOĽ	H	0,001	0,001	0,001	0,002
90-SR-0049	PAPRIKA MLETÁ	H	0,001	0,001	0,001	0,001

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	18 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	24 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	31 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	37 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Maslo necháme zmäknúť, pridáme tvaroh, mlieko a dobre vymiešame. Dochutíme soľou a červenou paprikou.

Receptura : 16-D3-0014 Nátierka tvarohová s mrkvou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,100	0,130	0,150	0,200
90-SR-0048	TVAROH	H	0,050	0,080	0,100	0,120
90-SR-0063	MRKVA	H	0,050	0,070	0,090	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,001	0,001	0,001	0,001
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,001	0,001	0,001	0,001

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	18 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	25 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	30 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	38 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Maslo vymiešame, pridáme očistenú postrúhanú mrkvu a prelisovaný tvaroh. Dochutíme soľou.

Receptura : 16-D3-0018 Nátierka vajcová

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,120	0,140	0,160	0,200
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	1,167	1,667	2,500
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0037	SOĽ	H	0,001	0,001	0,001	0,002
90-SR-0035	HORČICA	H	0,005	0,005	0,005	0,010
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,020	0,020	0,030	0,030

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	16 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	20 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	24 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	32 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich
07 mlieko a jeho výrobky
10 horčica

Technologický postup :

Vajcia uvaríme na tvrdo, vychladnuté postrúhame. Maslo vymiešame s mliekom, pridáme postrúhané vajcia, na jemno posekanú cibuľu, horčicu, soľ a dobre vymiešame.

Receptura : 16-D3-0016 Nátierka z kuracieho mäsa

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,100	0,120	0,150	0,180
90-SR-0335	KURACIE PRSIA	H	0,050	0,070	0,100	0,150
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,020	0,020	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,001	0,001	0,002	0,002
90-SR-0035	HORČICA	H	0,005	0,005	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	15 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	20 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	25 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	33 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 10 horčica

Technologický postup :

Kuracie prsia spolu s cibuľou udusíme vo vlastnej šťave. Vychladnuté zomelieme, pridáme zmäknuté maslo,, horčicu, soľ a dobre vymiešame.

Receptura : 16-D3-0017 Nátierka z rybieho filé

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,120	0,140	0,160	0,200
50-SR-0344	RYBIE FILÉ	H	0,030	0,050	0,070	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,001	0,001	0,002	0,002
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,050	0,070
50-SR-2509	CITRÓNOVÁ ŠŤAVA	H	0,030	0,030	0,030	0,050

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	15 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	20 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	25 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	33 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 04 Ryby a výrobky z nich

Technologický postup :

Rybie filé udusíme spolu s očistenou cibuľou vo vlastnej šťave.Udusené pomelieme, pridáme maslo, dochutíme soľou a dobre vyšľaháme.

Receptura : 16-D3-0008 Nátierka z taveného syra s reďkovkou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0337	SYR TAVENÝ	H	0,030	0,040	0,050	0,070
90-SR-0030	MASLO	H	0,110	0,140	0,170	0,200
90-SR-0356	REĎKOVKA	H	0,030	0,040	0,050	0,070
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0037	SOĽ	H	0,001	0,001	0,002	0,003

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	16 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	20 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	26 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	32 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Maslo vyšľaháme s taveným syrom, pridáme mlieko, postrúhanú reďkovku . Dochutíme soľou a vymiešame do peny.

Receptura : 16-D3-0005 Nátierka z treščej pečene

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,130	0,150	0,170	0,200
50-SR-0335	TRESČIA PEČEŇ	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-SR-0037	SOĽ	H	0,001	0,002	0,003	0,003
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,020	0,030	0,040	0,050

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	15 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	19 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	22 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	26 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 04 Ryby a výrobky z nich

Technologický postup :

Maslo vymiešame, pridáme treščiu pečeň, na jemno pokrájanú očistenú cibuľu, dochutíme citrónovou šťavou, osolíme a vyšľaháme.

Receptura : 16-D3-0020 Nátierka zeleninová

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,100	0,120	0,140	0,160
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	0,833	0,833
90-SR-0037	SOĽ	H	0,002	0,002	0,002	0,003
90-S1-0029	PAPRIKA	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-S1-1067	RAJČIAKY	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,020	0,020	0,030	0,040

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	17 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	22 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	26 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	30 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Maslo vymiešame, pridáme na tvrdo uvarené, postrúhané vajcia, očistenú na jemno pokrájanú cibuľu, papriku a paradajky. Podľa chuti osolíme a dobre vymiešame.

Receptura : 09-D3-0007 Nové zemiaky s tvarohom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-S1-0066	ZEMIAKY VII. - VIII.	H	1,600	2,000	2,500	3,000
90-SR-0048	TVAROH	H	0,250	0,350	0,450	0,550
90-SR-0030	MASLO	H	0,070	0,090	0,120	0,150
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	135 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	165 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Nové zemiaky očistíme, uvaríme s rascou v slanej vode.Uvarené zlejeme. Každú porciu na tanieri posypeme tvarohom a prelejeme maslom.

Receptura : 09-D3-0001 Omeleta s hráškom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0044	VAJCIA	H	8,333	12,500	16,667	25,000
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,100	0,150	0,200	0,300
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,100	0,500	0,200	0,300
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0115	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ ČERSTVÁ	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	48 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	70 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	98 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	143 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Vajcia rozšľaháme s mliekom, soľou, vlejeme do vymasteného pekáča, posypeme hráškom, petržlenovou vňaťou a dáme piecť. Podávame s varenými zemiakmi.

Receptura : 12-D3-0008 Ovocná omáčka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,600	0,800	0,900	1,000
90-SR-0030	MASLO	H	0,020	0,040	0,050	0,070
90-S1-0105	KOMPÓT MARHUĽOVÝ B. N.	H	0,500	0,700	0,900	1,000
90-S1-0052	CUKOR	H	0,020	0,030	0,040	0,060
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,050	0,070	0,080	0,100

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	120 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	130 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	160 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Múku opražíme na sucho, zalejeme mliekom a uvaríme vo vodnom kúpeli.Prilejeme rozmixovaný marhuľový kompót a povaríme. Dochutíme cukrom a maslom. U diéty III. použijeme maizénu.

Receptura : 10-D3-0007 Ovocné knedle zo zemiakového cesta

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0077	ZEMIAKY	H	1,800	2,200	2,500	3,000
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,500	0,600	0,750	0,900
51-SR-0741	KRUPICA BEZLEPKOVÁ	H	0,150	0,150	0,200	0,300
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	1,167	1,667	2,500
90-SR-0030	MASLO	H	0,150	0,180	0,200	0,250
90-SR-0312	OVOCIE	H	0,800	0,900	1,000	1,200
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0048	TVAROH	H	0,200	0,250	0,350	0,450
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,150	0,200	0,250	0,300

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	29 [g]	29 [g]
deti 1. st.	230 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	270 [g]	53 [g]	53 [g]
Od 15 rokov	330 [g]	64 [g]	64 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Zemiaky umyjeme, uvaríme v šupke. Uvarené očistíme,prelisujeme, pridáme múku, soľ , vajcia a spracujeme na cesto. Kúsky cesta plníme ovocím, varíme 8 až 10 minút. Podávame s tvarohovou posýpkou poliate maslom.

Receptura : 15-D3-0011 Ovocný krém

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-S1-0105	KOMPÓT MARHUĽOVÝ B. N.	H	0,250	0,300	0,400	0,500
50-SR-0121	NÁLEV Z KOMPÓTU	H	0,800	1,000	1,300	1,600
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-S1-0052	CUKOR	H	0,030	0,040	0,050	0,060
50-SR-2509	CITRÓNOVÁ ŠŤAVA	H	0,020	0,020	0,040	0,050

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	120 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	150 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	180 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Zemiakovú múčku rozmiešame vo vode a zavaríme do vriacej šťavy z kompótu, pridáme cukor a povaríme. Nakoniec dochutíme citrónovou šťavou a rozmixovaným ovocím.

Receptura : 01-D3-0017 Paradajková polievka s ryžou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-S1-1064	RAJČIAKOVÝ PRETLAK	H	0,100	0,100	0,120	0,150
90-SR-0030	MASLO	H	0,020	0,030	0,040	0,050
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,040	0,040
90-S1-0052	CUKOR	H	0,020	0,030	0,030	0,030
90-SR-0117	RYŽA	H	0,070	0,070	0,080	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,007	0,007	0,008	0,010
90-SR-0001	VODA	H	2,200	2,200	2,400	2,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Múku opražíme nasucho, zalejeme vodou, pridáme paradajkový pretlak, cibuľu a povaríme. Ochutíme soľou, cukrom, maslom, v diéte II. olejom. Ryžu uvaríme zvlášť, vložíme do tesne pred podávaním.

Receptura : 01-D3-0020 Paradajková polievka so syrom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-S1-1064	RAJČIAKOVÝ PRETLAK	H	0,100	0,100	0,120	0,150
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,100	0,100	0,120	0,150
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,020	0,030	0,040
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-SR-0054	SYR EIDAM	H	0,070	0,080	0,100	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,005	0,007	0,008	0,010
90-S1-0052	CUKOR	H	0,030	0,040	0,050	0,050
90-SR-0001	VODA	H	2,200	2,200	2,400	2,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Múku opražíme nasucho, zalejeme vodou, pridáme paradajkový pretlak a uvaríme. Koreňovú zeleninu očistíme, uvaríme, prelisujeme do paradajkového základu. Dochutíme soľou, cukrom a zjemníme maslom, olejom. Nastrúhaný syr podávame do každého taniera zvlášť.

Receptura : 15-D3-0005 Piškótový závin

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	1,667	2,500	2,500
90-S1-0052	CUKOR	H	0,080	0,080	0,120	0,120
90-SR-0040	MÚKA HLADKÁ	H	0,080	0,080	0,120	0,120
90-SR-0031	DŽEM	H	0,150	0,150	0,200	0,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	30 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	30 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	40 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	40 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 01 Obilniny a výrobky z nich 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Vo vodnom kúpeli vyšľaháme celé vajcia s cukrom do zhustnutia. Pridáme múku, zamiešame a cesto vylejeme na plech, ktorý vyložíme mastným papierom. Upečené cesto zvinieme, po vychladnutí naplníme džemom.

Receptura : 08-D3-0007 Plnené paradajky

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-S1-1067	RAJČIAKY	H	0,600	0,700	0,800	1,000
50-SR-0459	TEĽ. STEHNO	H	0,400	0,450	0,500	0,550
90-SR-0117	RYŽA	H	0,080	0,100	0,150	0,200
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,040	0,060	0,080
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,040	0,050	0,060	0,070
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	1,167	1,333	1,667
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,050	0,070	0,080
90-SR-0001	VODA	H	0,200	0,200	0,250	0,300

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	95 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	105 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	130 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	155 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Teľacie mäso umyjeme, zomelieme, pridáme uvarenú ryžu,vajcia a soľ. Zamiešame. Paradajky vydlabeme, naplníme pripravenou plnkou, poukladáme do vymasteného pekáča, podlejeme vodou a prikryté dusíme.Vybraté vnútro z paradajok prevaríme, prelisujeme a zahustíme múkou opraženou nasucho, prilejeme do šťavy k uduseným paradajkám a necháme prevariť. Pri diéte II. do plnky pridáme pomletú cibuľu a korenie. Podávame so zemiakmi. Šťavu u diéty III. zahustíme zemiakovou múčkou, ktorú rozmiešame v studenej vode.

Receptura : 08-D3-0010 Plnený kapustový závitok

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0531	BRAV. STEHNO	H	0,200	0,250	0,300	0,350
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,200	0,250	0,300	0,350
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,070	0,080	0,100
90-SR-0117	RYŽA	H	0,030	0,050	0,070	0,080
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
50-SR-0393	KAPUSTA KYSLÁ	H	0,700	0,800	0,900	1,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,200	0,250	0,300	0,450
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	1,167	1,667

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	85 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	120 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	140 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Mäso umyjeme, zomelieme spolu s cibuľou a cesnakom,pridáme vajcia, žemľu navlhčenú vodou, soľ, korenie a zamiešame. Kapustné listy sparíme a naplníme uvedenou zmesou. Pečieme vo vymastenom pekáči, podliate vodou.Počas pečenia polievame šťavou. Podávame so zemiakmi. Kapustné listy možeme nahradiť kelovými listami. U diéty III. žemľu nahradíme uvarenou ryžou.

Receptura : 01-D3-0016 Pórková polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0135	PÓR	H	0,250	0,250	0,300	0,400
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,300	0,300	0,400	0,500
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	1,167	1,667
90-SR-0103	SMOTANA 12%	H	0,050	0,050	0,070	0,100
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,030	0,030	0,040	0,050
50-SR-0372	MUŠKÁT. ORECH	H	0,001	0,001	0,001	0,001
90-SR-0001	VODA	H	2,200	2,200	2,400	2,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich, 08 orechy a výrobky z orechov, 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Pór očistíme, pokrájame a zalejeme vodou. Uvaríme. Múku opražíme nasucho, zalejeme vodou a vlejeme do uvareného póru. Mlieko rozmiešame so smotanou, vajcom a vlejeme do . Dochutíme soľou a struhaným muškátovým orechom. U diéty III. zahusťujeme zemiakovou múčkou, ktorú rozmiešame v studenej vode.

Receptura : 01-D3-0028 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 01-D3-0034 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 01-D3-0035 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 01-D3-0036 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 02-D3-0014 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 03-D3-0011 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 04-D3-0012 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 06-D3-0006 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 06-D3-0008 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
NEPOUŽÍVA SA		--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 07-D3-0006 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 07-D3-0008 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 07-D3-0009 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 07-D3-0011 Pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
NEPOUŽÍVA SA		--				

Technologický postup :

Pre danú dietunepouživa

Receptura : 08-D3-0009 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 08-D3-0013 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 09-D3-0003 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 09-D3-0008 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 10-D3-0004 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 10-D3-0008 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 10-D3-0009 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 10-D3-0014 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 11-D3-0002 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 11-D3-0006 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 11-D3-0010 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 12-D3-0006 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 12-D3-0007 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 12-D3-0009 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 12-D3-0010 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 13-D3-0009 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 13-D3-0012 pre danú dietu sa nepoužíva

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
	NEPOUŽÍVA SA	--				

Technologický postup :

pre danú dietu sa nepoužíva

Receptura : 12-D3-0001 Prívarok fazuľkový

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0396	FAZUĽKA STER B.N.	H	0,550	0,700	0,800	1,000
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,200	0,300	0,400	0,500
90-SR-0030	MASLO	H	0,020	0,030	0,050	0,070
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,010	0,010
90-S1-0052	CUKOR	H	0,010	0,010	0,020	0,020
50-SR-2509	CITRÓNOVÁ ŠŤAVA	H	0,050	0,050	0,100	0,100

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	70 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	90 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	110 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	130 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Múku opražíme na sucho, rozriedime vodou z fazuľky, rozšľaháme a necháme prejsť varom. Do takto pripraveného základu vložíme scedenú sterilizovanú fazuľku. Povaríme, dochutíme rozmiešanou smotanou, soľou, cukrom a kóprom. Necháme prevariť. U diéty III. zahusťujeme zemiakovou múčkou.

Receptura : 12-D3-0002 Prívarok hráškový

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0396	FAZUĽKA STER B.N.	H	0,650	0,800	0,900	1,000
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,030	0,040	0,050
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,300	0,400	0,500	0,600
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,050	0,060	0,080	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,010	0,010	0,010
90-S1-0052	CUKOR	H	0,010	0,010	0,010	0,010
50-SR-0094	CITRÓN	H	0,050	0,050	0,050	0,050
90-SR-0115	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ ČERSTVÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	70 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	85 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	95 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	110 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Múku opražíme na sucho, zalejeme mliekom a rozšľaháme. Rozriedime vodou, pridáme maslo, hrášok, petržlenovú vňať, necháme povariť. Dochutíme soľou, cukrom a citrónovou šťavou.

Receptura : 12-D3-0003 Prívarok mrkvový

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0063	MRKVA	H	0,800	1,000	1,200	1,500
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,400	0,500	0,600	0,800
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,030	0,040	0,060
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,010	0,010
50-SR-0094	CITRÓN	H	0,050	0,050	0,050	0,050
90-S1-0052	CUKOR	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0001	VODA	H	0,200	0,300	0,350	0,400

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	85 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	110 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	135 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	160 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Mrkvu umyjeme, očistíme a pokrájame na jemné rezance, podlejeme malým množstvom vody, osolíme a dusíme do mäkka. Múku opražíme na sucho, zalejeme mliekom, rozmiešame a vlejeme do udusenej mrky. Dochutíme olejom, cukrom a citrónovou šťavou. U diéty III. zahusťujeme zemiakovou múčkou.

Receptura : 12-D3-0005 Prívarok tekvicový

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0249	TEKVICA	H	1,000	1,300	1,600	2,000
50-SR-0413	TEKVICA MRAZENÁ	H	0,600	0,800	1,100	1,400
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,300	0,400	0,500	0,700
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,000	0,004
90-SR-0097	KÔPOR	H	0,000	0,000	0,010	0,005
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0098	OCOT	H	0,010	0,010	0,010	0,010
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,040	0,050

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	80 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	110 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	140 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	180 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Čerstvú tekvicu očistíme, zbavíme jádierok, postrúhame, necháme postáť, aby pustila vodu.Dusíme pod pokrievkou do polomäkka. Cibuľu očistíme, posekame na drobno, speníme na oleji, zasypeme múkou, opražíme, rozriedime mliekom a povaríme. Vlejeme do udusenej tekvice. Dochutíme soľou, cukrom,octom, koprom a smotanou. U diéty III. zahusťujeme zemiakovou múčkou, ktorú rozmiešame v mlieku.

Receptura : 12-D3-0004 Prívarok zeleninový

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0063	MRKVA	H	0,150	0,200	0,250	0,300
90-SR-0072	PETRŽLEN	H	0,150	0,200	0,250	0,300
90-SR-0064	ZELER	H	0,050	0,100	0,150	0,200
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,040	0,060	0,070	0,080
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,010	0,010	0,010
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,030	0,040	0,060
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,400	0,600	0,700	0,800
50-SR-0396	FAZUĽKA STER B.N.	H	0,050	0,100	0,100	0,150

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	65 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	80 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	95 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	115 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky 09 zeler a výrobky so zelerom

Technologický postup :

Koreňovú zeleninu umyjeme, očistíme a pokrájame na drobné kocky, podlejeme troškou vody a udusíme. Zahustíme múkou, ktorú rozmiešame v mlieku, pridáme hrášok, olej - maslo, dochutíme soľou a petržlenovou vňaťou. Prevaríme. U diéty III. zahusťujeme zemiakovou múčkou.

Receptura : 15-D3-0007 Puding s ovocím

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	1,000	1,200	1,500	2,000
90-S1-0052	CUKOR	H	0,100	0,120	0,150	0,200
00-SH-0184	VANILKA	H	0,000	0,000	0,000	0,003
71-SR-8736	KOMPÓT ČEREŠŇOVÝ S NÁLEVOM	H	0,200	0,250	0,300	0,300
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,060	0,080	0,100	0,120

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	130 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	180 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	220 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

V časti mlieka rozmiešame pudingový prášok s cukrom. Ostatné mlieko necháme zovrieť, vlejeme pripravený pudingový prášok a uvaríme. Porcujeme do kompótových misiek a podávame s ovocím vč. nálevu.

Receptura : 01-D3-0018 Ragú polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0459	TEĽ. STEHNO	H	0,150	0,150	0,200	0,200
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,200	0,250	0,300	0,350
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,020	0,030	0,040
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,040	0,040	0,050	0,060
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,200	0,200	0,250	0,300
90-SR-0037	SOĽ	H	0,005	0,006	0,007	0,010
50-SR-2522	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ SUŠENÁ	H	0,005	0,005	0,010	0,010
90-SR-1069	KORENIE CELÉ ČIERNE	H	0,000	0,000	0,000	1,000
50-SR-0483	MUŠKÁTOVÝ KVET	H	0,000	0,000	0,001	0,001
90-SR-0001	VODA	H	2,000	2,000	2,200	2,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, nakrájame na drobné kocky, možeme aj zomlieť, vložíme do slanej vody uvariť. Koreňovú zeleninu očistíme, nakrájame na kocky a pridáme k polouvarenému mäsu, dovaríme. Z múky a mlieka si pripravíme zátrepku, ktorú vlejeme do . Maslo alebo olej vložíme do hotovej . Dochutíme petržlenovou vňaťou a muškátovým kvetom.

Receptura : 01-D3-0021 Rascová polievka s vajcom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,250	0,300	0,300	0,350
51-SR-0741	KRUPICA BEZLEPKOVÁ	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0036	RASCA	H	0,001	0,001	0,002	0,002
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,060	0,070	0,080
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	1,167	1,333	1,667
90-SR-1069	KORENIE CELÉ ČIERNE	H	0,000	0,000	0,000	1,000
90-SR-0037	SOĽ	H	0,007	0,008	0,009	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Očistenú koreňovú zeleninu pokrájame na kocky a uvaríme v slanej vode spolu s rascou. Keď je zelenina mäkká zahustíme polievku s krupicou, ktorú rozšľaháme s vajcom. Do hotovej pridáme olej alebo maslo.

Receptura : 10-D3-0010 Rezance s tvarohom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-1128	REZANCE BEZLEPKOVÉ	H	0,600	0,750	0,900	1,100
90-SR-0030	MASLO	H	0,150	0,180	0,200	0,250
90-SR-0048	TVAROH	H	0,300	0,400	0,500	0,650
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,150	0,200	0,250	0,300
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	170 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	230 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	280 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	335 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Rezance uvaríme v slanej vode. Dlžka varenia podľa druhu cestovín. Uvarené cestoviny scedíme, prepláchneme teplou vodou, premastíme časťou masla, aby sa nelepili. Na tanieri každú porciu zvlášť posýpeme tvarohom, cukrom a polievame maslom.

Receptura : 09-D3-0006 Rezance s tvarohom - slané

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-1128	REZANCE BEZLEPKOVÉ	H	0,650	0,850	1,050	1,200
90-SR-0030	MASLO	H	0,050	0,070	0,090	0,110
90-SR-0048	TVAROH	H	0,300	0,400	0,500	0,600
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	1,500	2,000	2,500	3,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	160 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	250 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	310 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Rezance uvaríme v slanej vode. Po scedení prepláchneme. Porcie polievame maslom, posypeme tvarohom.

Receptura : 08-D3-0011 Rezance so šunkou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-1128	REZANCE BEZLEPKOVÉ	H	0,650	0,700	0,800	1,000
50-SR-0081	ŠUNKA	H	0,250	0,300	0,350	0,400
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	2,000	2,500	3,333
90-S1-0128	OLEJ	H	0,040	0,060	0,080	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,120	0,150	0,150	0,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	170 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	195 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	235 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Rezance vyvaríme v slanej vode,ocedíme, pomastíme, pridáme pomletú šunku, žltka rozšľahané v mlieku,sneh z bielkov. Všetko zľahka premiešame a dáme do vymasteného pekáča . Pečieme vo vodnom kúpeli.

Receptura : 08-D3-0012 Rezancový nákyp s mäsom a syrom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-1128	REZANCE BEZLEPKOVÉ	H	0,600	0,700	0,850	1,000
50-SR-0531	BRAV. STEHNO	H	0,300	0,350	0,400	0,500
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	2,500	2,500	3,333
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,200	0,250	0,300	0,400
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0054	SYR EIDAM	H	0,070	0,080	0,100	0,150
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,050	0,050	0,050
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,010	0,010	0,020

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	170 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	190 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	230 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	270 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Mäso umyjeme, pomelieme a udusíme s cibuľou vo vlastnej šťave. Rezance uvaríme v slanej vode, scedíme, pridáme udusené mäso, soľ, v mlieku rozšľahané žltka, z bielkov sneh. Všetko spolu zľahka premiešame a dáme do vymasteného pekáča. Pečieme vo vodnom kúpeli. Posypeme syrom.

Receptura : 08-D3-0008 Rizoto s mäsom a syrom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0531	BRAV. STEHNO	H	0,400	0,500	0,600	0,700
90-S1-0128	OLEJ	H	0,100	0,120	0,140	0,160
90-SR-0117	RYŽA	H	0,450	0,600	0,700	0,900
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,070	0,080	0,100
90-SR-0063	MRKVA	H	0,200	0,250	0,300	0,400
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,050	0,070	0,100	0,120
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0054	SYR EIDAM	H	0,070	0,080	0,090	0,100
90-SR-0115	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ ČERSTVÁ	H	0,000	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	1,000	1,200	1,500	2,000

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	160 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	205 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	250 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	290 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Bravčové mäso umyjeme pod tečúcou vodou, osušíme a pokrájame na kocky. Opečieme na sucho, osolíme, podlejeme vriacou vodou, pridáme olej a udusíme. Keď je mäso polomäkké pridáme očistenú na kocky pokrájanä mrkvu, prebratú umytú ryžu, hrášok, dolejeme vriacou vodou, osolíme a prikryté udusíme. Nakoniec do pokrmu primiešame jemne nasekanú petržlenovú vňať. Pred podávaním pokrm posypeme strúhaným syrom.

Receptura : 05-D3-0012 Rizoto z kuracieho mäsa

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0105	KURACIE STEHNÁ B.K. .	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,100	0,120	0,140	0,160
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,080	0,100	0,120
90-SR-0063	MRKVA	H	0,100	0,100	0,150	0,200
90-SR-0337	HRÁŠOK MRAZENÝ	H	0,060	0,080	0,100	0,100
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,100	0,100	0,120	0,150
90-SR-0117	RYŽA	H	0,500	0,650	0,750	0,900
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0054	SYR EIDAM	H	0,050	0,070	0,100	0,100

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	126 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	140 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	170 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	194 [g]	54 [g]	54 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Kuracie stehná vykostené umyjeme, osušíme, pokrájame na kocky, osolíme pridáme na jemno nakrájanú očistenú cibuľu, ktorú speníme na čiastke oleja. Dusíme vo vlastnej šťave. Mrkvu očistíme, pokrájame na kocky, pridáme k mäsu spolu s hráškom a zvlášť uvareným na ruzičky rozobratým karfiolom. Ryžu uvaríme, pridáme k mäkkému mäsu, spolu zmiešame, pridáme druhú časť oleja, papriku a korenie. Spolu podusíme. Každú porciu zvlášť posypeme strúhaným syrom.

Receptura : 01-D3-0019 Rybacia polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0344	RYBIE FILÉ	H	0,150	0,150	0,200	0,200
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,200	0,250	0,300	0,300
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,030	0,040	0,050	0,050
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,050	0,060
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,300	0,300	0,400	0,500
50-SR-0372	MUŠKÁT. ORECH	H	0,001	0,001	0,001	0,002
90-SR-0037	SOĽ	H	0,007	0,007	0,010	0,010
50-SR-2522	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ SUŠENÁ	H	0,003	0,003	0,005	0,010
90-SR-0001	VODA	H	2,000	2,000	2,200	2,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 04 Ryby a výrobky z nich
08 orechy a výrobky z orechov
07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Rybie filé umyjeme, vložíme spolu s cibuľou variť. Po uvarení rybie filé vyberieme a pokrájame. Koreňovú zeleninu očistíme, postrúhame a uvaríme vo vývare z rybieho filé. Zahustíme zápražkou, ktorú si pripravíme z nasucho opraženej múky. Dochutíme soľou, muškátovým orechom, petržlenovou vňaťou. Zjemníme mliekom , maslom alebo olejom. Prevaríme.

Receptura : 06-D3-0004 Rybie filé na leči

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0344	RYBIE FILÉ	H	0,700	0,800	0,950	1,150
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,070	0,080	0,100
90-S1-0029	PAPRIKA	H	0,250	0,300	0,350	0,400
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-S1-1067	RAJČIAKY	H	0,200	0,250	0,300	0,350

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	65 [g]	40 [g]	40 [g]
deti 1. st.	76 [g]	46 [g]	46 [g]
deti 2. st.	90 [g]	55 [g]	55 [g]
Od 15 rokov	102 [g]	67 [g]	67 [g]

Alergény: 04 Ryby a výrobky z nich

Technologický postup :

Rybie filé umyjeme, pokrájame na porcie, potrieme cesnakom a soľou. Vložíme do pekáča, prikryjeme lečom, ktoré si pripravíme z cibule, zelenej papriky a paradajok, polejeme olejom a udusíme do mäkka.

Receptura : 06-D3-0001 Rybie filé na masle

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0344	RYBIE FILÉ	H	0,700	0,900	1,100	1,200
90-SR-0030	MASLO	H	0,040	0,060	0,070	0,090
50-SR-0094	CITRÓN	H	0,050	0,070	0,080	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	65 [g]	40 [g]	40 [g]
deti 1. st.	76 [g]	46 [g]	46 [g]
deti 2. st.	90 [g]	55 [g]	55 [g]
Od 15 rokov	107 [g]	67 [g]	67 [g]

Alergény: 04 Ryby a výrobky z nich

Technologický postup :

Rybie filé umyjeme, naporcujeme, jemne posolíme a poukladáme do vymasteného pekáča, posypeme rascou, na každú porciu dáme kúsok masla a koliesko citrónu.

Receptura : 06-D3-0002 Rybie filé na paradajkovom pretlaku

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0344	RYBIE FILÉ	H	0,700	0,800	0,950	1,150
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-S1-1064	RAJČIAKOVÝ PRETLAK	H	0,040	0,050	0,070	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
50-SR-2509	CITRÓNOVÁ ŠŤAVA	H	0,030	0,050	0,050	0,050

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	62 [g]	40 [g]	40 [g]
deti 1. st.	70 [g]	46 [g]	46 [g]
deti 2. st.	83 [g]	55 [g]	55 [g]
Od 15 rokov	98 [g]	67 [g]	67 [g]

Alergény: 04 Ryby a výrobky z nich

Technologický postup :

Rybie filé umyjeme, naporcujeme, pokvapkáme citrónovou šťavou, osolíme, pomúčime a uložíme do vymasteného pekáča, podlejeme rozriedeným paradajkovým pretlakom a udusíme. Olej pridávame až do hotového pokrmu.

Receptura : 06-D3-0003 Rybie filé s jablkami

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0344	RYBIE FILÉ	H	0,700	0,800	0,950	1,150
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0037	SOĽ	H	0,070	0,010	0,010	0,010
90-SR-0239	JABLKÁ	H	0,300	0,400	0,450	0,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	52 [g]	40 [g]	40 [g]
deti 1. st.	63 [g]	46 [g]	46 [g]
deti 2. st.	75 [g]	55 [g]	55 [g]
Od 15 rokov	97 [g]	67 [g]	67 [g]

Alergény: 04 Ryby a výrobky z nich

Technologický postup :

Rybie filé umyjeme, pokrájame na porcie, osolíme, dáme do vymasteného pekáča, podlejeme vodou a prikyté dusíme. Keď je mäso polomäkké, jednotlivé porcie prikryjeme plátkami očistených jabĺk a dodusíme. U diéty II. použijeme jablká kyslejšej chuti.

Receptura : 06-D3-0005 Rybie filé zapekané so syrom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0344	RYBIE FILÉ	H	0,700	0,800	0,950	1,150
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0054	SYR EIDAM	H	0,060	0,080	0,100	0,120
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	41 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	47 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	57 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	69 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 04 Ryby a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Rybie filé umyjeme, pokrájame na porcie, osolíme, obalíme v múke, vložíme do vymasteného pekáča, necháme zapiecť. Posypeme strúhaným syrom a dopečieme. Polejeme olejom.

Receptura : 06-D3-0007 Rybie so zeleninou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0344	RYBIE FILÉ	H	0,700	0,800	0,950	1,150
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,300	0,350	0,400	0,500
90-SR-0337	HRÁŠOK MRAZENÝ	H	0,050	0,070	0,100	0,100
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,150	0,150	0,200	0,250
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,030	0,030	0,040	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
50-SR-2509	CITRÓNOVÁ ŠŤAVA	H	0,030	0,030	0,050	0,050

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	70 [g]	40 [g]	40 [g]
deti 1. st.	81 [g]	46 [g]	46 [g]
deti 2. st.	95 [g]	55 [g]	55 [g]
Od 15 rokov	112 [g]	67 [g]	67 [g]

Alergény: 04 Ryby a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Rybie filé pokrájame na porcie, osolíme, vložíme do vymasteného pekáča, podlejeme troškou vodou a dáme dusiť. Koreňovú zeleninu očistíme, pokrájame na kocky a udusíme s bobkovým listom. Mäkkú zeleninu zahustíme mliekom, v ktorom rozmiešame múku, pridáme hrášok a šťavu dovaríme. Prichutíme citrónovou šťavou, olejom a vlejeme na udusené rybie filé.

Receptura : 10-D3-0013 Ryžový nákyp s ovocím

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0117	RYŽA	H	0,500	0,700	0,800	1,000
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	1,700	2,200	2,500	3,000
90-SR-0030	MASLO	H	0,100	0,150	0,200	0,250
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	2,000	2,500	3,333
90-S1-0052	CUKOR	H	0,100	0,150	0,150	0,200
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,050	0,050	0,070	0,100
90-SR-0229	CUKOR VANILKOVÝ	H	0,020	0,030	0,050	0,050
50-SR-0251	KOMPÓT B.N.	H	1,000	1,200	1,400	1,600
90-SR-0008	SIRUP	H	0,100	0,100	0,100	0,150
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,020	0,020	0,030

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	240 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	280 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	330 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Ryžu preberieme, umyjeme a sparíme.Mlieko osolíme, pridáme sparenú ryžu a uvaríme do polomäkka.Maslo vymiešame s cukrom, žltkami a vanilkovým cukrom. Pridáme uvarenú, vychladnutú ryžu, premiešame a skypríme snehom z bielkov. Pekáč vymastíme, dáme vrstvu pripravenej ryžovej masy, posypeme ovocím, ktoré necháme odkvapkať a znovu vrstvu ryže. Upečieme do ružova, pokrájame na porcie a podávame so zriedeným sirupom.

Receptura : 01-D3-0024 Sedliacka polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,200	0,250	0,300	0,350
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,020	0,030	0,040
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,020	0,030	0,040	0,050
72-SR-0001	CESTOVINA BEZLEPKOVÁ	H	0,050	0,060	0,070	0,080
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,007	0,008	0,010
90-SR-1069	KORENIE CELÉ ČIERNE	H	0,000	0,000	0,000	1,000
90-SR-0001	VODA	H	2,300	2,300	2,500	2,800

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 01 Obilniny a výrobky z nich

Technologický postup :

Koreňovú zeleninu očistíme, pokrájame na drobné kocky a uvaríme. Uvarenú zeleninu zahustíme svetlou zápražkou,ktorú si pripravíme nasucho. Do hotovej pridáme olej, u diéty I. a III. maslo. Dochutíme majoránkou, petržlenovou vňaťou, soľou. Rezance varíme zvlášť.

Receptura : 03-D3-0010 Segedínsky guláš

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0531	BRAV. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,100	0,120	0,150	0,150
50-SR-0393	KAPUSTA KYSLÁ	H	1,500	1,700	1,800	2,000
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,040	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,500	0,600	0,700	0,800
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,200	0,200	0,200	0,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	105 [g]	38 [g]	38 [g]
deti 1. st.	120 [g]	44 [g]	44 [g]
deti 2. st.	150 [g]	51 [g]	51 [g]
Od 15 rokov	170 [g]	57 [g]	57 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Bravčové mäso umyjeme vcelku, osušíme a pokrájame na kocky. Opečieme na spenenej cibuli, pridáme soľ, papriku a korenie. Dusíme vo vlastnej šťave. K polomäkkému mäsu pridáme kyslú kapustu,podlejeme vodou a dodusíme. Pokrm zahusťujeme múkou rozmiešanou v mlieku a smotane. Prevaríme a dochutíme. U diéty III. zemiakovú múčku rozmiešame v mlieku.

Receptura : 07-D3-0010 Sekaná dusená

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0538	BRAVČOVÉ STEHNO B. K.	H	0,300	0,400	0,400	0,500
50-SR-0013	HOVÄDZIE ZADNÉ B.K.	H	0,200	0,200	0,300	0,300
90-SR-1327	CHLIEB BEZLEPKOVÝ	H	0,080	0,100	0,120	0,150
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,167	1,333	1,667	1,667
90-SR-1134	STRÚHANKA BEZLEPKOVÁ	H	0,040	0,050	0,060	0,060
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,040	0,060	0,090
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,050	0,050
90-SR-0036	RASCA	H	0,000	0,000	0,000	0,001
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,100	0,150	0,150

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	55 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	65 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	75 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	85 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Mäso umyjeme, zomelieme, pridáme navlhčený senvič, soľ, vajcia, koreniny, cibuľu, cesnak.Masu vymiešame vyformujeme na doske posypanej strúhankou bochník, ktorý vložíme do vymasteného pekáča, potrieme olejom, podlejeme vodou a v rúre udusíme. Hotovú sekanú vyberieme, šťavu dochutíme, pridáme olej. U diéty II. pečieme.

Receptura : 07-D3-0012 Sekaný maslový rezeň

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0538	BRAVČOVÉ STEHNO B. K.	H	0,400	0,400	0,500	0,500
50-SR-0460	TEĽACIE MÄSO	H	0,200	0,300	0,300	0,400
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,167	1,333	1,667	1,667
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,030	0,030	0,040	0,050
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
50-SR-0483	MUŠKÁTOVÝ KVET	H	0,000	0,000	0,001	0,002

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	40 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	50 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	60 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	70 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Mäso umyjeme, jemne zomelieme,pridáme soľ, muškátový kvet a dobre premiešame. Z masy formujeme rezne, ktoré obalíme v múke, dáme do vymasteného pekáča, podlejeme vodou a udusíme. Šťavu dochutíme maslom. U diéty II. obalené rezne v múke opečieme na tuku z oboch strán.

Receptura : 09-D3-0009 Strapačky s tvarohom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0077	ZEMIAKY	H	0,800	1,000	1,200	1,500
90-SR-0109	MÚKA SÓJOVÁ	H	0,200	0,250	0,300	0,350
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,150	0,200	0,250	0,350
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	1,667	1,667
90-SR-0030	MASLO	H	0,060	0,080	0,100	0,120
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	1,500	2,000	2,500	3,000
90-SR-0048	TVAROH	H	0,250	0,350	0,450	0,550

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich, 07 mlieko a jeho výrobky, 06 sója a výrobky z nej

Technologický postup :

Zemiaky umyjeme, očistíme a postrúhame.Pridáme múku, vajcia, soľ, vypracujeme cesto, ktoré pretlačíme cez sito. Uvarené halušky prepláchneme vodoiu, pomastíme maslom a posypeme tvarohom..

Receptura : 13-D3-0001 Šalát hlávkový

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0121	ŠALÁT HLÁVKOVÝ	H	0,350	0,450	0,550	0,650
90-S1-0052	CUKOR	H	0,150	0,250	0,350	0,400
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,000	0,010
90-SR-0098	OCOT	H	0,150	0,200	0,250	0,400

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	35 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	45 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	50 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	60 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Hlávkový šalát rozoberieme na listy a umyjeme pod tečúcou vodou. Z vody, cukru, octu a soli si pripravíme nálev. Šalát polievame nálevom tesne pred podávaním.

Receptura : 13-D3-0002 Šalát mrkvový

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0063	MRKVA	H	0,500	0,600	0,700	0,800
50-SR-2509	CITRÓNOVÁ ŠŤAVA	H	0,050	0,070	0,080	0,100
90-S1-0052	CUKOR	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,150	0,200	0,250

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	40 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	50 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	60 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	70 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Mrkvu umyjeme, očistíme, postrúhame, dochutíme cukrom a citrónovou šťavou. U diéty III. mrkvu prevaríme 20 minút.

Receptura : 13-D3-0003 Šalát mrkvový s jablkami

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0063	MRKVA	H	0,150	0,200	0,300	0,400
90-SR-0239	JABLKÁ	H	0,150	0,200	0,250	0,300
50-SR-2509	CITRÓNOVÁ ŠŤAVA	H	0,020	0,030	0,040	0,040
90-S1-0052	CUKOR	H	0,020	0,030	0,040	0,040
90-SR-0001	VODA	H	0,050	0,050	0,100	0,100

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	25 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	35 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	45 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	60 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Mrkvu umyjeme, očistíme, postrúhame a spojíme s očisteným postrúhaným jablkom. Dochutíme. Mrkvu pre diétu III. prevaríme.

Receptura : 13-D3-0004 Šalát mrkvový s kapustou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0063	MRKVA	H	0,200	0,300	0,400	0,600
50-SR-0140	KAPUSTA BIELA HLÁVKOVÁ	H	0,150	0,200	0,250	0,300
50-SR-2509	CITRÓNOVÁ ŠŤAVA	H	0,020	0,020	0,030	0,030
90-S1-0052	CUKOR	H	0,020	0,020	0,030	0,040
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,100	0,150	0,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	30 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	40 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	50 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	60 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Mrkvu umyjeme, očistíme a nastrúhame.Kapustu očistíme a nakrájame na jemné rezance. Spojíme a dochutíme nálevom.

Receptura : 13-D3-0005 Šalát mrkvový s marhuľovým kompótom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0063	MRKVA	H	0,500	0,600	0,700	0,800
90-S1-0105	KOMPÓT MARHUĽOVÝ B. N.	H	0,150	0,200	0,300	0,300
90-S1-0052	CUKOR	H	0,020	0,030	0,040	0,050
50-SR-2509	CITRÓNOVÁ ŠŤAVA	H	0,020	0,020	0,030	0,040

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	55 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	70 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	90 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	100 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Mrkvu umyjeme, očistíme a postrúhame. Pridáme marhuľový kompót aj so šťavou. Dochutíme cukrom,citrónovou šťavou.

Receptura : 13-D3-0013 Šalát paprikovo-paradajkový

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-S1-1067	RAJČIAKY	H	0,300	0,400	0,500	0,600
90-S1-0029	PAPRIKA	H	0,050	0,100	0,100	0,150
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,050	0,050	0,050
90-SR-0098	OCOT	H	0,010	0,010	0,020	0,030
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,000	0,004
90-S1-0052	CUKOR	H	0,020	0,030	0,040	0,040
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,100	0,150	0,150

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	35 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	50 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	60 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	75 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Papriku, paradajky umyjeme, očistíme a pokrájame na rezance.Cibuľu očistíme, pokrájame, spojíme s nakrájanou paprikou a paradajkami. Zalejeme nálevom a pokvapkáme olejom.

Receptura : 13-D3-0008 Šalát paradajkový s cibuľou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-S1-1067	RAJČIAKY	H	0,600	0,800	0,900	1,000
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,040	0,060	0,060	0,080
90-S1-0052	CUKOR	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0098	OCOT	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,010	0,005
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,100	0,150	0,150

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	55 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	65 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	75 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	85 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Paradajky umyjeme, očistíme a pokrájame na plátky. Cibuľu očistíme, pokrájame a pridáme k paradajkám. Zalejeme nálevom z octu,cukru, soli a vody. Pokvapkáme olejom.

Receptura : 13-D3-0006 Šalát uhorkový

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0457	UHORKY ŠALÁTOVÉ	H	0,600	0,800	0,900	1,200
90-S1-0052	CUKOR	H	0,020	0,030	0,040	0,040
90-SR-0098	OCOT	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,100	0,150	0,150

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	50 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	60 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	70 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	95 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Šalátové uhorky umyjeme , ošúpeme a nastrúhame. Zalejeme nálevom, ktorý pripraváme z vody, octu, soli a cukru.

Receptura : 13-D3-0007 Šalát uhorkový s paradajkami

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0457	UHORKY ŠALÁTOVÉ	H	0,500	0,600	0,700	0,800
90-S1-1067	RAJČIAKY	H	0,150	0,200	0,250	0,300
90-S1-0052	CUKOR	H	0,020	0,020	0,030	0,040
90-SR-0098	OCOT	H	0,020	0,020	0,030	0,030
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,100	0,150	0,150

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	50 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	60 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	75 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	90 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Šalátové uhorky umyjeme, očistíme a postrúhame. Paradajky umyjeme,pokrájame, cibuľu očistíme pokrájame a všetko spolu zmiešame. Zalejeme nálevom z vody, octu, cukru a soli.

Receptura : 13-D3-0010 Šalát z červenej repy

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-3028	CVIKLA	H	0,500	0,600	0,700	0,800
90-SR-0098	OCOT	H	0,020	0,030	0,030	0,040
90-S1-0052	CUKOR	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0036	RASCA	H	0,000	0,000	0,000	0,010
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,000	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,100	0,100	0,150	0,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	40 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	50 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	60 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	70 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Červenú repu umyjeme, zalejeme vodou a uvaríme. Uvarenú scedíme, očistíme, postrúhame a pridáme očistený, postrúhaný chren. Zalejeme nálevom, ktorý si pripravíme z octu, cukru, soli a vody.
U diéty II. nesladíme.

Receptura : 13-D3-0011 Šalát z hlávkovej kapusty

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0140	KAPUSTA BIELA HLÁVKOVÁ	H	0,400	0,500	0,600	0,800
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0098	OCOT	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-S1-0052	CUKOR	H	0,020	0,020	0,030	0,030
90-SR-0036	RASCA	H	0,000	0,000	0,000	0,001
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,000	0,005
90-SR-0001	VODA	H	0,150	0,150	0,200	0,200
90-S1-0128	OLEJ	H	0,000	0,000	0,010	0,005

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	30 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	40 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	50 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	70 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Očistenú kapustu postrúhame, osolíme a necháme postáť, pridáme očistenú pokrájanú cibuľu
a zalejeme nálevom, ktorý si pripravíme z vody, octu, soli,korenia a cukru. Pokvapkáme olejom.

Receptura : 13-D3-0014 Šalát zeleninový s jablkami

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0063	MRKVA	H	0,150	0,200	0,250	0,300
90-SR-0064	ZELER	H	0,100	0,100	0,150	0,200
90-SR-0239	JABLKÁ	H	0,100	0,150	0,200	0,250
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,020	0,030	0,040	0,040
90-SR-0098	OCOT	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-S1-0052	CUKOR	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,000	0,010	0,006
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	30 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	40 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	50 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	60 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 09 zeler a výrobky so zelerom

Technologický postup :

Koreňovú zeleninu umyjeme, očistíme a uvaríme. Uvarenú pokrájame na kocky, pridáme očistené pokrájané jablká, očistenú pokrájanú cibuľu a zalejeme nálevom. Pokvapkáme olejom

Receptura : 01-D3-0025 Špenátová polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0248	ŠPENÁT MRAZENÝ	H	0,350	0,400	0,450	0,450
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,030	0,030	0,040	0,050
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,030	0,040
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,700	0,800	0,800	0,900
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	1,333	1,667	1,667
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,007	0,008	0,010
50-SR-0483	MUŠKÁTOVÝ KVET	H	0,001	0,001	0,001	0,002
90-SR-0001	VODA	H	1,500	1,400	1,600	1,600

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Mrazený špenát zalejeme vodou, osolíme a uvaríme. Do uvareného pridáme nasucho opraženú múku, ktorú rozmiešame s mliekom a povaríme. Zjemníme rozšľahaným vajcom, dochutíme soľou, muškátovým orechom, maslom, u diéty III. olejom, povaríme. Pri diéte III. zahusťujeme zemiakovou múčkou, ktorú rozmiešame v mlieku. Ako vložku možeme do použiť nakrájané žemľové kocky.

Receptura : 10-D3-0011 Šúľance s tvarohom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0077	ZEMIAKY	H	0,800	1,200	1,400	1,800
90-SR-1110	MÚKA HRUBÁ BEZLEPKOVÁ	H	0,300	0,400	0,500	0,650
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	0,833	1,667
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,020	0,030
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,150	0,170	0,200	0,250
90-SR-0030	MASLO	H	0,100	0,150	0,200	0,250
90-SR-0048	TVAROH	H	0,300	0,450	0,500	0,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	170 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	210 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	270 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	330 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 01 Obilniny a výrobky z nich
07 mlieko a jeho výrobky
03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Umyté zemiaky uvaríme v šupke, očistíme a prelisujeme. Pridáme múku, soľ a vajcia. Vypracujeme cesto, ktoré vyvaľkáme na hrúbku 1 cm, pokrájame a formujeme šúľance. Uvaríme v slanej vode, scedíme, premastíme olejom. Podávame s posýpkou tvarohu, cukru a poliate maslom.

Receptura : 02-D3-0004 Švédska roštenka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0001	HOVÄDZIE ZADNÉ	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-SR-0030	MASLO	H	0,030	0,050	0,070	0,080
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,060	0,080	0,100	0,100
90-SR-0171	PASTA SARDELOVÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
50-SR-0434	UHORKY STERIL. BEZ NÁLEVU	H	0,030	0,030	0,040	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,006	0,008	0,009
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0001	VODA	H	0,600	0,700	0,700	0,800

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	86 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	102 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	118 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	134 [g]	54 [g]	54 [g]

Alergény: 04 Ryby a výrobky z nich

Technologický postup :

Hovädzie mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme rýchlo, pokrájame na plátky, ktoré jemne naklepeme a opečieme nasucho po oboch stranách. Pridáme cibuľu, soľ a udusíme. V priebehu úpravy potrieme sardelovou pastou. Pred dokončením šťavu zahustíme nasucho opraženou múkou, pridáme nakrájané uhorky. Hotový pokrm zjemníme maslom alebo olejom. U diéty III. zahusťujeme zemiakovou múčkou.

Receptura : 01-D3-0026 Talianska polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0140	KAPUSTA BIELA HLÁVKOVÁ	H	0,150	0,150	0,180	0,200
90-S1-1067	RAJČIAKY	H	0,200	0,200	0,250	0,250
90-S1-1064	RAJČIAKOVÝ PRETLAK	H	0,040	0,050	0,060	0,070
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,060	0,060	0,070	0,080
90-SR-0117	RYŽA	H	0,060	0,060	0,070	0,080
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,007	0,008	0,010
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,020	0,030	0,040
50-SR-2522	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ SUŠENÁ	H	0,005	0,005	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	2,200	2,200	2,500	2,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Očistenú hlávkovú kapustu pokrájame na rezance spolu s paradajkami, udusíme na jemno pokrájanej cibuli. Zalejeme vodou a varíme. Keď je zelenina mäkká pridáme prebratú umytú ryžu, paradajkový pretlak. Dochutíme soľou, maslom, u diéty II. olejom a petržlenovou vňaťou.

Receptura : 04-D3-0011 Teľací závitok

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0459	TEĽ. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
50-SR-0081	ŠUNKA	H	0,060	0,070	0,090	0,100
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,060	0,080	0,100	0,100
90-SR-0063	MRKVA	H	0,070	0,090	0,100	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,700	0,800	0,900	1,000

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	76 [g]	41 [g]	41 [g]
deti 1. st.	88 [g]	48 [g]	48 [g]
deti 2. st.	100 [g]	55 [g]	55 [g]
Od 15 rokov	111 [g]	61 [g]	61 [g]

Technologický postup :

Teľacie stehno umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na plátky, ktoré jemne naklepeme, osolíme, obložíme šunkou a vajcom. Urobíme závitok, ktorý opečieme nasucho, podlejeme vodou, pridáme očistenú na jemno pokrájanú cibuľu a dusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme opraženou múkou, pridáme olej. Prevaríme. U diéty II. závitok možeme opiecť na spenenej cibuli. U diéty III. šťavu zahusťujeme zemiakovou múčkou, ktorú rozmiešame v studenej vode. Povaríme.

Receptura : 04-D3-0008 Teľacie mäso pečené

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0459	TEĽ. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,070	0,080	0,100	0,100
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,100	0,100	0,150	0,150
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,040	0,040	0,050	0,060
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,080	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,800	0,800	0,800	0,850
50-SR-2509	CITRÓNOVÁ ŠŤAVA	H	0,050	0,050	0,080	0,100

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	66 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	77 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	88 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	99 [g]	54 [g]	54 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Umyté teľacie mäso vcelku, rýchlo osušíme, opečieme po oboch stranách nasucho, pridáme soľ, cibuľu,rascu, zalejeme vodou a pečieme. Počas pečenia polievame šťavou. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho. Mäso pokrájame na porcie a vložíme do šťavy. U diéty II. šťavu nezahusťujeme. U diéty III. zahusťujeme zemiakovou múčkou.

Receptura : 04-D3-0005 Teľacie na hrášku

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0459	TEĽ. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,030	0,040	0,060
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,020	0,030	0,030
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	76 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	87 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	98 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	109 [g]	54 [g]	54 [g]

Technologický postup :

Teľacie mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na rezne, jemne naklepeme a opečieme nasucho po oboch stranách. Osolíme a podlejeme vodou, pridáme olej a dusíme do mäkka, k polomäkkému mäsu pridáme hrášok. Šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho. Dochutíme maslom. U diéty III. šťavu zahusťujeme zemiakovou múčkou.

Receptura : 04-D3-0009 Teľacie na pražský spôsob

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0459	TEĽ. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
50-SR-0081	ŠUNKA	H	0,060	0,080	0,100	0,100
90-S1-0128	OLEJ	H	0,020	0,040	0,060	0,080
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,010	0,010	0,010
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,020	0,030	0,030
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,050	0,060	0,070
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	1,167	1,667	1,667
90-SR-0001	VODA	H	0,700	0,800	0,900	1,000

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	81 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	92 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	103 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	115 [g]	54 [g]	54 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Teľacie stehno umyjeme pod tečúcou vodou, osušíme, opečieme nasucho, podlejeme vodou, pridáme na jemno nakrájanú očistenú cibuľu, olej a pečieme. Počas pečenia polievame šťavou. Mäkké mäso vyberieme,pokrájame na plátky, šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, povaríme a precedíme. Do hotovej šťavy vložíme na kocky pokrájanú strojovú šunku a vajcia uvarené na tvrdo. Prichutíme petržlenovou vňaťou a maslom.

Receptura : 04-D3-0006 Teľacie na rasci

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0459	TEĽ. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0337	HRÁŠOK MRAZENÝ	H	0,200	0,250	0,300	0,350
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,800	0,900	1,000	1,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	66 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	80 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	90 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	102 [g]	54 [g]	54 [g]

Technologický postup :

Teľacie mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na rezne, ktoré jemne naklepeme, opečieme nasucho po oboch stranách, osolíme, posypeme rascou, podlejeme vodou a udusíme. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, pridáme olej,prevaríme a dochutíme maslom. U diéty III. zahustíme zemiakovou múčkou, ktorú rozmiešame vo vode.

Receptura : 04-D3-0007 Teľacie na smotane

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0459	TEĽ. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,020	0,030	0,040
90-SR-0103	SMOTANA 12%	H	0,100	0,100	0,150	0,150
90-SR-0036	RASCA	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,700	0,800	0,900	1,000

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	76 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	87 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	98 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	109 [g]	54 [g]	54 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Teľacie mäso umyjeme vcelku, osušíme a nakrájame na rezne, jemne naklepeme, opečieme nasucho po oboch stranách,osolíme, podlejeme vriacou vodou, pridáme olej a dusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme zátrepkou, ktorú si pripravíme z múky, smotany a mlieka. Šťavu zjemníme maslom a citrónovou šťavou.

Receptura : 04-D3-0001 Teľacie na záhradnícky spôsob

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0459	TEĽ. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,060	0,080	0,100	0,100
90-S1-0128	OLEJ	H	0,000	0,200	0,250	0,300
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,000	0,050	0,050	0,100

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	76 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	92 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	108 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	119 [g]	54 [g]	54 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Teľacie stehno umyjeme vcelku, osušíme a opečieme nasucho, podlejeme vriacou vodou, pridáme na jemno pokrájanú očistenú cibuľu, osolíme a dusíme. Keď je mäso polomäkké pridáme očistenú na kocky pokrájanú koreňovú zeleninu, karfiol, ktorý rozoberieme na ružičky a dusíme. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, pridáme hrášok, maslo alebo olej. Prevaríme. Mäkké mäso pokrájame na plátky. U diety II. a III. šťavu zahustíme len zeleninou.

Receptura : 04-D3-0004 Teľacie prírodné

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0459	TEĽ. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,100	0,100	0,100	0,150
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,100	0,150	0,150	0,200
90-SR-0030	MASLO	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,040	0,040	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0115	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ ČERSTVÁ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,600	0,700	0,800	0,800

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	66 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	77 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	88 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	99 [g]	54 [g]	54 [g]

Technologický postup :

Teľacie stehno umyjeme vcelku, osušíme a pokrájame na plátky, ktoré jemne naklepeme, opečieme po oboch stranách na oleji,osolíme a podlejeme vriacou vodou. Dusíme do mäkka.Šťavu zahustíme opraženou múkou. U diéty II. mäso opekáme nasucho, podlejeme vodou a šťavu zahustíme opraženou múkou.

Receptura : 04-D3-0010 Teľacie prírodné rezne

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0459	TEĽ. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0036	RASCA	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,700	0,800	0,900	1,000

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	66 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	77 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	88 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	99 [g]	54 [g]	54 [g]

Technologický postup :

Teľacie stehno umyjeme vcelku, osušíme, nakrájame na rezne, jemne naklepeme, po oboch stranách opečieme nasucho, osolíme, pridáme rascu, podlejeme vriacou vodou a dusíme. Keď je mäso mäkké vyberieme ho a šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, pridáme olej a povaríme. U diéty III. šťavu zahusťujeme zemiakovou múčkou, ktorú rozmiešame v studenej vode. U diéty I. šťavu zjemníme maslom.

Receptura : 04-D3-0003 Teľacie ragú

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0459	TEĽ. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
90-SR-0063	MRKVA	H	0,100	0,150	0,200	0,200
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,080	0,100	0,100	0,150
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,600	0,700	0,800	1,000
90-SR-0001	VODA	H	0,020	0,030	0,030	0,040

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	86 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	97 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	108 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	119 [g]	54 [g]	54 [g]

Technologický postup :

Teľacie stehno umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na kocky a dáme variť do osolenej vody. Keď je mäso polomäkké pridáme očistenú na kocky pokrájanú mrkvu, karfiol rozobratý na ružičky, hrášok a očistenú pokrájanú cibuľu. Keď je mäso mäkké, pokrrm zahustíme zátrepkou z mlieka a múky. Povaríme. Nakoniec pokrm dochutíme petržlenovou vňaťou maslom alebo olejom. U diet II. a III. nezahusťujeme múkou.

Receptura : 04-D3-0002 Teľacie stehno špikované

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0459	TEĽ. STEHNO	H	0,600	0,700	0,800	0,900
50-SR-0081	ŠUNKA	H	0,060	0,080	0,100	0,150
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,250	0,250	0,300	0,300
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,100	0,100	0,150	0,150
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,050	0,050	0,050	0,050
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	0,800	0,900	1,000	1,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	66 [g]	36 [g]	36 [g]
deti 1. st.	82 [g]	42 [g]	42 [g]
deti 2. st.	90 [g]	48 [g]	48 [g]
Od 15 rokov	100 [g]	54 [g]	54 [g]

Technologický postup :

Teľacie mäso umyjeme vcelku, osušíme a prešpikujeme šunkou, opečieme nasucho, podlejeme vriacou vodou, osolíme, pridáme na jemno pokrájanú očistenú cibuľu a dusíme. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho. Prevaríme a pridáme olej. U diety III. zahusťujeme zemiakovou múčkou, ktorú rozmiešame vo vode.

Receptura : 10-D3-0012 Tvarohové guľky so strúhankou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0309	TVAROH MÄKKÝ	H	1,000	1,300	1,600	2,000
51-SR-0741	KRUPICA BEZLEPKOVÁ	H	0,200	0,300	0,300	0,400
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,080	0,100	0,150	0,150
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	2,500	3,333	4,167
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,050	0,050	0,100	0,100
90-SR-0030	MASLO	H	0,120	0,150	0,200	0,250
90-SR-1134	STRÚHANKA BEZLEPKOVÁ	H	0,070	0,100	0,120	0,150
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,120	0,150	0,200	0,250
90-SR-0232	HROZIENKA	H	0,030	0,050	0,070	0,100

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	160 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	270 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	330 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich
07 mlieko a jeho výrobky
12 kysličník siričitý, siričitany

Technologický postup :

Žltka vymiešame s cukrom, pridáme prelisovaný tvaroh, krupicu, soľ, sneh z bielkov a hrozienka. Vypracujeme na cesto, ktoré necháme v chladnom mieste odpočinúť. Z cesta tvoríme malé guľky, ktoré varíme vo vriacej vode 10až 12 minút. Guľky podávame s opraženou strúhankou, poliate maslom a posypané práškovým cukrom. Môžeme pridať aj marhuľový džem.

Receptura : 15-D3-0008 Tvarohový krém s jablkami

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0309	TVAROH MÄKKÝ	H	0,500	0,600	0,700	0,800
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,100	0,120	0,150	0,200
90-SR-0239	JABLKÁ	H	0,250	0,300	0,400	0,500
50-SR-2509	CITRÓNOVÁ ŠŤAVA	H	0,010	0,003	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	70 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	85 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	130 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Jablká očistíme a udusíme na kašu. Tvaroh s cukrom rozmixujeme, pridáme udusené jablká a citrónovú šťavu. Porcujeme do kompotových misiek s piškótou alebo keksom.

Receptura : 16-D3-0019 Vajcová so syrom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0030	MASLO	H	0,100	0,120	0,140	0,160
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	0,833	1,667
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,010	0,010	0,010	0,020
50-SR-0337	SYR TAVENÝ	H	0,030	0,030	0,040	0,050
90-SR-0035	HORČICA	H	0,001	0,001	0,002	0,002
90-SR-0037	SOĽ	H	0,002	0,002	0,003	0,003
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,020	0,020	0,020	0,020

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	18 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	20 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	23 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	30 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich, 10 horčica, 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Maslo vymiešame so syrom, pridáme na tvrdo uvarené postrúhané vajcia, očistenú na jemno posekanú cibuľu a mlieko. Dochutíme horčicou, soľou a vymiešame do peny.

Receptura : 15-D3-0010 Vanilkový krém

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	1,500	1,800	2,200	2,500
90-S1-0052	CUKOR	H	0,100	0,120	0,150	0,180
51-SR-0742	MAIZENA	H	0,100	0,120	0,150	0,180
90-SR-3059	VAJCIA-ŽĽTKY V KG	H	0,020	0,030	0,040	0,040
90-SR-0229	CUKOR VANILKOVÝ	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	140 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	170 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Dve tretiny mlieka dáme variť. Vo zvyšku rozmiešame cukor, maizénu a vanilkový cukor. Vlejeme do vriaceho mlieka a za stáleho mliešania uvaríme hustý krém. Podávame v kompotových miskách.

Receptura : 14-D3-0009 Voda s ovocným sirupom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0001	VODA	H	1,400	1,850	1,850	2,300
90-SR-0008	SIRUP	H	0,120	0,150	0,150	0,200
50-SR-2509	CITRÓNOVÁ ŠŤAVA	H	0,050	0,100	0,100	0,100

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

V odmeranom množstve vody rozmiešame ovocný sirup.

Receptura : 08-D3-0001 Zapekané zemiaky so šunkou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0077	ZEMIAKY	H	2,200	2,500	2,900	3,300
50-SR-0081	ŠUNKA	H	0,300	0,400	0,500	0,600
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	2,500	2,500	3,333
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,080	0,080	0,100	0,100
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0103	SMOTANA 12%	H	0,100	0,100	0,120	0,150
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0115	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ ČERSTVÁ	H	0,000	0,000	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	180 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	210 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	240 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	280 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Zemiaky umyjeme a uvaríme v šupke. Uvarené necháme vychladnúť, očistíme a nakrájame na plátky, ktoré po vrstvách so šunkou ukladáme so vymasteného pekáča. Osolíme a zalejeme vajciami, ktoré rozšľahnáme v mlieku a v smotane. Upečieme. Hotové polejeme maslom a zdobíme petržlenovou vňaťou.

Receptura : 08-D3-0004 Zapekaný karfiol so šunkou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,900	1,100	1,300	1,500
50-SR-0081	ŠUNKA	H	0,250	0,300	0,400	0,500
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,040	0,050	0,060	0,080
90-SR-0044	VAJCIA	H	2,500	2,833	3,333	4,167
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0264	MLIEKO SOJOVÉ	H	0,200	0,300	0,400	0,400

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	125 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	150 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	180 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	220 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 06 sója a výrobky z nej

Technologický postup :

Karfiol očistíme, uvaríme v slanej vode. Rozoberieme na ružičky, šunku pomelieme, spojíme s bešamelom, pridáme olej,soľ, jemne sekanú petržlenovú vňať a zamiešame. Masu dáme do vymastenej, strúhankou vysypanej formy a upečieme. Možeme piecť aj vo vodnom kúpeli. Bešamel pripravujeme z nasucho opraženej múky, ktorú zalejeme mliekom, povaríme na hustú kašu, pridáme žltka a sneh z bielkov. U diéty III. pripravujeme bešamel zo zemiakovej múčky, ktorú rozmiešame v časti studeného mlieka a vlejeme do vriaceho mlieka. Do vychladnutej kaše vmiešame žltka a sneh z bielok.

Receptura : 08-D3-0003 Zapekaný kelový nákyp

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0150	HOVÄDZIE MÄSO B.K.	H	0,350	0,400	0,450	0,500
90-SR-0091	KEL	H	1,200	1,400	1,500	1,800
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	2,500	2,500	3,333
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,070	0,100	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-1134	STRÚHANKA BEZLEPKOVÁ	H	0,030	0,040	0,050	0,050
90-SR-0001	VODA	H	0,300	0,300	0,400	0,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	125 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	155 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	185 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Mäso umyjeme, osušíme, pokrájame na kocky, opražíme na sucho, zalejeme vodou a uvaríme.
K polomäkkému mäsu pridáme očistený, pokrájaný kel a dovaríme. Pridáme soľ, korenie, očistenú cibuľu, cesnak, rascu a zomelieme. Masu premiešame, pridáme časť oleja a dáme zapiecť do vymasteného a strúhankou vysypaného pekáča.

Receptura : 08-D3-0005 Zelenina s mäsom a vajcom

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0459	TEĽ. STEHNO	H	0,300	0,400	0,500	0,600
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,030	0,050	0,070	0,100
90-SR-0063	MRKVA	H	0,600	0,700	0,900	1,100
90-SR-0337	HRÁŠOK MRAZENÝ	H	0,200	0,250	0,300	0,400
90-SR-0135	PÓR	H	0,100	0,150	0,200	0,250
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0044	VAJCIA	H	2,500	3,333	4,167	5,000
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,150	0,200	0,300	0,400

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	95 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	125 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	155 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	180 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Teľacie mäso umyjeme a vložíme variť do slanej vody. Uvarené a vychladnuté zomelieme.Mrkvu očistíme a uvaríme. Karfiol rozobratý ružičky uvaríme. Pór pokrájaný na kolieska sparíme. Do uvarenej zeleniny pridáme pomleté mäso, sterilizovaný hrášok, soľ, korenie a vajcia. Masu vlejeme do vymasteného pekáča a zapečieme.

Receptura : 01-D3-0029 Zeleninová polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,250	0,300	0,350	0,400
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,100	0,100	0,150	0,150
51-SR-0743	Múka bezlepková	H	0,020	0,020	0,030	0,040
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,100	0,100	0,100	0,100
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,007	0,008	0,010
90-SR-0001	VODA	H	2,100	2,100	2,400	2,600

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Očistenú koreňovú zeleninu pokrájame na drobné kocky alebo postrúhame na hrubšie rezance, osolíme, podusíme a zalejeme vodou. Uvarenú zeleninu zahustíme nasucho opraženou múkou, prelisujeme, zjemníme maslom, u diéty II. olejom. Uvarenú polievku prelisujeme, zjemníme maslom - olejom.

Receptura : 01-D3-0030 Zeleninová polievka s krupicou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,300	0,300	0,350	0,400
51-SR-0741	KRUPICA BEZLEPKOVÁ	H	0,060	0,060	0,070	0,080
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	1,167	1,667	1,667
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,007	0,008	0,010
50-SR-2522	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ SUŠENÁ	H	0,005	0,005	0,010	0,010
90-SR-0001	VODA	H	2,200	2,200	2,500	2,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich

Technologický postup :

Koreňovú zeleninu očistíme, postrúhame a zalejeme vodou. Varíme. Pred dovarením zahustíme krupicou. Nakoniec pridáme rozšľahané vajcia, dochutíme soľou, petržlenovou vňaťou a zjemníme maslom. V diéte III. možeme krupicu vynechať.

Receptura : 08-D3-0006 Zeleninový nákyp so šunkou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
50-SR-0081	ŠUNKA	H	0,350	0,450	0,550	0,650
90-S1-0128	OLEJ	H	0,030	0,050	0,070	0,090
50-SR-0098	KARFIOL ČERST.OČISTENÝ	H	0,300	0,400	0,500	0,600
90-SR-0063	MRKVA	H	0,250	0,300	0,350	0,400
90-SR-0064	ZELER	H	0,100	0,100	0,150	0,200
90-SR-0294	HRÁŠOK ZELENÝ	H	0,100	0,100	0,150	0,200
10-SR-0001	SÓJOVÝ NÁPOJ	H	0,150	0,200	0,250	0,300
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,030	0,040	0,050	0,060
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-SR-0134	STRÚHANKA	H	0,030	0,040	0,050	0,050
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	2,000	2,500	3,333

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	90 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	115 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	140 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	160 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 01 Obilniny a výrobky z nich
06 sója a výrobky z nej
03 Vajcia a výrobky z nich
09 zeler a výrobky so zelerom

Technologický postup :

Mrkvu, zeler umyjeme, očistíme a uvaríme do mäkka. Karfiol rozoberieme na ružičky, uvaríme. Šunku pomelieme spolu s vychladnutou zeleninou, pridáme do bešamelu, dochutíme, pridáme sterilizovaný hrášok a premiešame. Masu vložíme do vymasteného strúhankou vysypaného pekáča. Pečieme vo vodnom kúpeli.Bešamel pripravujeme z nasucho opraženej múky, ktorú zalejeme mliekom, uvaríme hustú kašu,do ktorej po vychladnutí vmiešame žltka a sneh z bielok. U diéty III. pripravujeme bešamel zo zemiakovej múčky.

Receptura : 01-D3-0033 Zelerová polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0064	ZELER	H	0,250	0,250	0,350	0,350
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,030	0,030	0,040	0,040
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,020	0,030	0,040
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,100	0,100	0,100	0,100
90-SR-0117	RYŽA	H	0,050	0,050	0,050	0,070
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,007	0,008	0,010
90-SR-0001	VODA	H	2,000	2,000	2,300	2,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky 09 zeler a výrobky so zelerom

Technologický postup :

Očistený pokrájaný alebo postrúhaný zeler uvaríme, zahustíme z nasucho opraženou múkou, pridáme papriku a olej.U diéty I. z krupice a vajec si pripravíme halušky, ktoré zavaríme priamo do . U diéty II. nasucho opražíme múku, zalejeme vodou a povaríme. Pridáme uvarený zeler, ktorý prelisujeme, mlieko, olej a krátko povaríme. Dochutíme soľou a sekanou petržlenovou vňaťou.
U diéty III. očistený zeler pokrájame na kocky, spolu s prebratou a umytou ryžou uvaríme v slanej vode.Keď je zeler mäkký, prilejeme mlieko, v ktorom sme rozmiešali zemiakovú múčku.Povaríme.Do hotovej pridáme maslo.

Receptura : 11-D3-0011 Zemiaková kaša

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-S1-0108	ZEMIAKY IX. - XI.	H	0,900	1,200	1,500	1,700
90-S1-0109	ZEMIAKY XII. - II.	H	0,950	1,250	1,600	1,800
90-S1-0110	ZEMIAKY III. - VI.	H	1,000	1,300	1,650	1,900
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,010	0,010	0,010
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,010	0,010	0,020
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,300	0,350	0,400	0,500

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	75 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	90 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	120 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	130 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Zemiaky umyjeme, očistíme a uvaríme. Uvarené prelisujeme, pridáme horúce mlieko, soľ, maslo a vyšľaháme.

Receptura : 01-D3-0032 Zemiaková mliečna polievka

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0077	ZEMIAKY	H	0,600	0,700	0,800	1,000
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,030	0,040	0,050	0,060
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,400	0,500	0,600	0,700
90-SR-0037	SOĽ	H	0,006	0,007	0,008	0,010
90-SR-3039	BOBKOVÝ LIST	H	0,001	0,001	0,001	0,001
90-SR-0103	SMOTANA 12%	H	0,050	0,060	0,100	0,100
90-SR-0098	OCOT	H	0,006	0,007	0,008	0,010
90-SR-0036	RASCA	H	0,001	0,001	0,002	0,002
90-SR-0001	VODA	H	1,500	1,500	1,700	1,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 07 mlieko a jeho výrobky

Technologický postup :

Zemiaky očistíme, pokrájame na kocky a dáme variť do osolenej vody, pridáme bobkový list, rascu. Polievku zahustíme múkou - zemiakovou múčkou rozmiešanou v mlieku. Povaríme, okyslíme a dochutíme smotanou.

Receptura : 01-D3-0031 Zemiaková polievka so zeleninou

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0077	ZEMIAKY	H	0,300	0,300	0,400	0,500
50-SR-2521	KOREŇOVÁ ZELENINA	H	0,200	0,200	0,250	0,300
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,020	0,030	0,040	0,050
90-SR-0030	MASLO	H	0,010	0,020	0,030	0,040
90-SR-0037	SOĽ	H	0,007	0,008	0,010	0,010
50-SR-2522	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ SUŠENÁ	H	0,005	0,005	0,010	0,010
90-SR-0036	RASCA	H	0,001	0,001	0,002	0,002
90-S1-0061	MAJORÁNKA	H	0,000	0,000	0,000	0,001
90-SR-0001	VODA	H	2,200	2,200	2,500	2,700

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	220 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	250 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Koreňovú zeleninu očistíme, nakrájame na kocky, zalejeme vodou a povaríme. Pridáme očistené na kocky pokrájané zemiaky, zahustíme nasucho opraženou múkou, osolíme, okoreníme vývarom z rasce, majoránkou. Dochutíme petržlenovou vňaťou, zjemníme maslom, u diéty II.olejom.

Receptura : 09-D3-0010 Zemiakové placky

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0077	ZEMIAKY	H	0,000	1,000	1,300	1,500
54-SR-0001	ZEMIAKOVÁ MÚČKA	H	0,000	0,200	0,250	0,300
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,000	0,833	1,333	1,667
90-SR-0109	MÚKA SÓJOVÁ	H	0,000	0,150	0,250	0,350
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,010	0,010	0,010
90-S1-0128	OLEJ	H	0,000	0,120	0,150	0,200

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti 1. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	120 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	140 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich 06 sója a výrobky z nej

Technologický postup :

Zemiaky umyjeme, očistíme a nastrúhame. Pridáme vajcia, soľ, múku a koreniny. Vyprážame na rozpálenon oleji tak, že pomocou polievkovej lyžice tvorime placky.

Receptura : 11-D3-0012 Zemiakový šalát

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-SR-0077	ZEMIAKY	H	0,700	1,000	1,200	1,500
90-SR-0063	MRKVA	H	0,100	0,120	0,150	0,200
50-SR-0176	HRÁŠOK STER. B.N.	H	0,050	0,070	0,080	0,100
90-SR-0064	ZELER	H	0,050	0,060	0,070	0,100
90-SR-0239	JABLKÁ	H	0,100	0,120	0,150	0,200
90-SR-0034	CIBUĽA	H	0,050	0,070	0,080	0,100
90-SR-0366	UHORKY STERILIZ.	H	0,050	0,070	0,100	0,100
90-SR-0044	VAJCIA	H	0,833	0,833	1,667	1,667
90-SR-0035	HORČICA	H	0,000	0,010	0,010	0,010
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,010	0,020	0,030
90-SR-0021	JOGURT	H	0,050	0,070	0,080	0,100
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	80 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	110 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	130 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	150 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich
07 mlieko a jeho výrobky
09 zeler a výrobky so zelerom
10 horčica

Technologický postup :

Zemiaky umyjeme, uvaríme v šupke. Vychladnuté ošúpeme a pokrájame na kocky. Mrkvu, zeler očistíme a uvaríme, pokrájame na kocky, pridáme k zemiakom spolu s očistenými pokrájanými jablkami, uhorkou, cibuľou, hráškom a vajíčkami uvarenými na tvrdo. Všetko spolu premiešame, dochutíme jogurtom, soľou, horčicou a olejom.

Receptura : 11-D3-0009 Zemiaky pečené

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-S1-0108	ZEMIAKY IX. - XI.	H	1,700	2,100	2,700	3,500
90-S1-0109	ZEMIAKY XII. - II.	H	1,800	2,250	2,850	3,700
90-S1-0110	ZEMIAKY III. - VI.	H	1,900	2,300	3,000	3,851
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010
90-S1-0128	OLEJ	H	0,010	0,020	0,020	0,030

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	60 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	75 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	125 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Zemiaky umyjeme, očistíme a pokrájame na plátky, pridáme rascu, soľ, pokvapkáme olejom a pečieme v rúre.

Receptura : 11-D3-0007 Zemiaky varené

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-S1-0108	ZEMIAKY IX. - XI.	H	1,700	2,100	2,700	3,500
90-S1-0109	ZEMIAKY XII. - II.	H	1,800	2,250	2,850	3,700
90-S1-0110	ZEMIAKY III. - VI.	H	1,900	2,300	3,850	3,850
90-SR-0037	SOĽ	H	0,000	0,010	0,010	0,010
90-SR-0115	PETRŽLENOVÁ VŇAŤ ČERSTVÁ	H	0,000	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	125 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	160 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	200 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Zemiaky očistíme, pokrájame na rovnaké kusy a uvaríme v slanej vode s rascou. Uvarené scedíme.

Receptura : 11-D3-0008 Zemiaky varené nové

(Aktualizované : 07.10.2014 09:36:25)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
90-S1-0066	ZEMIAKY VII. - VIII.	H	1,000	1,300	1,800	2,250
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,010

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	80 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	100 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	140 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	180 [g]	0 [g]	0 [g]

Technologický postup :

Zemiaky očistíme, umyjeme a dáme variť do osolenej vody spolu s rascou. Uvarené scedíme.

Receptura : 10-D3-0015 Žemľovka s jablkami a tvarohom

(Aktualizované : 04.04.2015 19:26:37)

Surovina	Názov suroviny	Hm	deti MŠ	deti 1. st	deti 2. st	Od 15 roko
73-SR-1177	Veka z bezlepkovej múky	H	0,600	0,750	0,850	1,150
50-SR-0515	MLIEKO 1,5 %	H	0,700	0,900	1,100	1,400
90-SR-0030	MASLO	H	0,150	0,180	0,200	0,250
90-SR-0044	VAJCIA	H	1,667	2,000	2,500	3,333
90-S1-0052	CUKOR	H	0,130	0,150	0,170	0,200
90-SR-0224	CUKOR PRÁŠKOVÝ	H	0,050	0,050	0,080	0,100
90-SR-0229	CUKOR VANILKOVÝ	H	0,010	0,010	0,020	0,020
90-SR-0239	JABLKÁ	H	0,400	0,550	0,650	0,750
90-SR-0037	SOĽ	H	0,010	0,010	0,010	0,008
90-SR-0232	HROZIENKA	H	0,030	0,030	0,040	0,050

	Hmotnosť porcie	Hmotnosť mäsa	Hmotnosť omáčky
deti MŠ	200 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 1. st.	240 [g]	0 [g]	0 [g]
deti 2. st.	280 [g]	0 [g]	0 [g]
Od 15 rokov	330 [g]	0 [g]	0 [g]

Alergény: 03 Vajcia a výrobky z nich
07 mlieko a jeho výrobky
12 kysličník siričitý, siričitany

Technologický postup :

Žemle alebo sendvič pokrájame na plátky, zalejeme mliekom, v ktorom rozšľaháme časť masla, žltka, kryštálový a vanilkový cukor, sneh z bielkov.Spolu všetko zľahka premiešame. Jablká očistíme, postrúhame, zmiešame so škoricou a hrozienkami. Polovicu pripravenej masy dáme do vymasteného pekáča, poukladáme jablká a prikryjeme druhou polovicou. Pokvapkáme rozpusteným maslom a upečieme. Upečenú žemľovku posypeme práškovým cukrom.