






PONDELOK 20.04.2026

POLIEVKY		
1.	Ragu so zeleninovými knedličkami/1,3/	energ. h: 396
2.	Hrachová s krutónmi/1,3/	energ. h: 659
DENNÉ MENU		
1.	<b>Morčacie prsia s broskyňou, ryža, hranolky</b> 	alergény: 12 energ. h: 3785
	<small>hmotnosť: 150/220g</small>	
2.	<b>Kolo žvärska kapusta, chlieb</b>	alergény: 1,7 energ. h: 3288
	<small>hmotnosť: 400g</small>	
3.	<b>Vyprážaný karfiol, zemiaková kaša, tatárska omáčka</b>	alergény: 1,3,7 energ. h: 3156
	<small>hmotnosť: 150/300g</small>	

UTOROK 21.04.2026

POLIEVKY		
1.	Fazuľová s fliačkami/1,3,9/	energ. h: 775
2.	Zeleninový boršč s tofu/6,9/	energ. h: 399
DENNÉ MENU		
1.	<b>Hovädzie varené, paradajková omáčka, knedľa kysnutá</b>	alergény: 1,3,7 energ. h: 3102
	<small>hmotnosť: 150/190g</small>	
2.	<b>Kuracie závitky s brokolicou, pučené zemiaky, uhorkový šalát</b> 	alergény: energ. h: 2965
	<small>hmotnosť: 150/240g</small>	
3.	<b>Ryžový nákyp s marhuľami</b> 	alergény: 3,7 energ. h: 4128
	<small>hmotnosť: 400g</small>	

STREDA 22.04.2026

POLIEVKY		
1.	Vývar slepačí s cestovinou/1,3,9/	energ. h: 623
2.	Zeleninovo-kapustová -/9//biela kapusta, koreňová zelenina, zemiaky/VEGÁN	energ. h: 396
DENNÉ MENU		
1.	<b>Pečené kuracie stehná s čerstvými paprikami a bylinkami, zemiakovo-hráškové pyré, zelerovo-jablkový šalát</b> 	alergény: 7,9 energ. h: 3855
	<small>hmotnosť: 240/300g</small>	
2.	<b>Talianske lasagne, paradajky</b>	alergény: 1,3,7 energ. h: 4105
	<small>mrkva, mäsô, šampiňóny, smotana, syr hmotnosť: 400g</small>	
3.	<b>Marry me tofu v smotanovo-toskánskej omáčke, ryža - VEGÁN</b> 	alergény: 6 energ. h: 3207
	<small>bazalka, sušené paradajky, citrón, smotana hmotnosť: 150/190g</small>	

ŠTVRTOK 23.04.2026

POLIEVKY		
1.	Francúzska/1,3,9/	energ. h: 361
2.	Bátový krém/1,7/	energ. h: 584
DENNÉ MENU		
1.	<b>Bravčová roštenka viedenská s opraženou cibuľou, ryža, šalát miešaný zeleninový</b>	alergény: 1 energ. h: 2883
	<small>hmotnosť: 150/190g</small>	
2.	<b>Pečené sweet chilli kura, cestoviny tagliatelle, jogurtový dip farebná paprika, solami, sezam</b>	alergény: 1,3,7,11 energ. h: 3562
	<small>hmotnosť: 150/280g</small>	
3.	<b>Gazdovský tanier, acidofilné mlieko</b>	alergény: 1,3,7 energ. h: 4851
	<small>1/2 bryndzové pirohy, 1/2 bryndzové halušky hmotnosť: 400g</small>	

PIATOK 24.04.2026

POLIEVKY		
1.	Špenátový krém/1,7/	energ. h: 438
2.	Kalerábová s cestovinou/1,3/	energ. h: 430
DENNÉ MENU		
1.	<b>Kuracie prsia s anglickou zeleninou, slovenská ryža</b>	alergény: 1,3 energ. h: 3744
	<small>mrkva, hrášok, karfiol, brokolica hmotnosť: 150/220g</small>	
2.	<b>Tekvicový prívarok s mäsovými guľkami, chlieb</b>	alergény: 1,3,7 energ. h: 3596
	<small>hmotnosť: 200/150g</small>	
3.	<b>Rybie prsty, ľadový šalát mix</b>	alergény: 1,3,4,7 energ. h: 2632
	<small>hmotnosť: 150/250g</small>	

GASTROMILA spol. s r.o.

Hmotnosť mäsa v surovom stave na 1 porciu je 150g

Jedálny lístok si môžete stiahnuť na stránke [www.gastromila.sk](http://www.gastromila.sk)



Jedlá označené značkou bezlepkov é Vám vieme pripraviť aj v tejto verzii. Pri objednávaní prosím informujte náš personál o záujme o bezlepkové menu.