



PRACOVISKO ODBORNÉHO VÝCVIKU  
JEDÁLEŇ MESTSKÝ ÚRAD BANSKÁ BYSTRICA  
Československej armády 26, tel. č.: 0917 339 065



Prevádzkovateľ  
SOŠ HOTELOVÝCH SLUŽIEB A OBCHODU  
Školská 5, Banská Bystrica  
bystrickahotelka.sk / +421 48 470 40 41

Vedúca pracoviska: Ing. Ivana Čupková, jedalenmsubb@soshotelovabb.sk

## Cena obedového menu : 6,30 €

### Pondelok 07. 10. 2024

<b>Polievka</b>		
0,33 l	Hubová s mrveničkou	/1,3,9/
<b>MENU 1</b>		
120 g	Pečený losos v sezamovej kruste, krémová cuketa	/1,4,7,9,11/
200 g	Zemiaková tortička	
<b>MENU 2</b>		
120 g	Šošovicový dhal s údeným tofu	/6,9/
200 g	Divoká ryža	
<b>MENU 3</b>		
350 g	Zeleninový šalát s kuracím mäsom, cesnakový dresing	/7,9/

### Utorok 08. 10. 2024

<b>Polievka</b>		
0,33 l	Šošovicová s párkom, chlieb	/1,7,9/
<b>MENU 1</b>		
120 g	Bravčová pečenka na slaninke	/1,9/
200 g	Dusená ryža, paradajkový šalát	
<b>MENU 2</b>		
120 g	Kapustový karbonátok	/1,3,7,9/
200 g	Štuchané zemiaky s cibuľkou	
<b>MENU 3</b>		
350 g	Šalát s batátmi, brusnicami a fetou	/7,9/

### Streda 09. 10. 2024

<b>Polievka</b>		
0,33 l	Hrstková s údeninou, chlieb	/1,9/
<b>MENU 1</b>		
120 g	Bravčová roláda so šampiňónovou plnkou	/1,3,9,11/
200 g	Zemiaková kaša, domáca čalamáda	
<b>MENU 2</b>		
350 g	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom	/1,3,7/
<b>MENU 3</b>		
350 g	Francúzsky šalát NICOISE s tuniakom, zelenými fazulkami, zemiakmi a vajcom	/3,4,9/



PRACOVISKO ODBORNÉHO VÝCVIKU  
JEDÁLEŇ MESTSKÝ ÚRAD BANSKÁ BYSTRICA  
Československej armády 26, tel. č.: 0917 339 065

Prevádzkovateľ  
SOŠ HOTELOVÝCH SLUŽIEB A OBCHODU  
Školská 5, Banská Bystrica  
bystrickahotelka.sk / +421 48 470 40 41

Vedúca pracoviska: Ing. Ivana Čupková, jedalenmsubb@soshotelovabb.sk

### Štvrtok 10. 10. 2024

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Zeleninová krémová</b>	<b>/1,7,9/</b>
<b>MENU 1</b>		
120 g	<b>Bravčové výpečky s kyslou kapustou</b>	<b>/1,3,7,9/</b>
160 g	<b>Kysnutá knedľa</b>	
<b>MENU 2</b>		
120 g	<b>Pečená klobása so smaženou cibulkou, chlieb</b>	<b>/1,9/</b>
200 g	<b>Hrachová kaša</b>	
<b>MENU 3</b>		
350 g	<b>Zeleninový šalát s vypráženými jarnými závitkami</b>	<b>/9/</b>

### Piatok 11. 10. 2024

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Fazuľová kyslá, chlieb</b>	
<b>MENU1</b>		
120 g	<b>Kuracie „paličky“ pečené na tymiáne</b>	<b>/1,7,9/</b>
200 g	<b>Bulgur s jogurtom, mrkvou a ananásom</b>	
<b>MENU2</b>		
150 g	<b>Hubovým ragú a vajcom</b>	<b>/1,3,9/</b>
200 g	<b>Opečená polenta</b>	
<b>MENU3</b>		
350 g	<b>Zeleninový tanier s tekvicovými plackami a polníčkom</b>	<b>/1,3,9/</b>

1. Obilniny obsahujúce lepok, 2. Kôrovce, 3. Vajcia, 4. Ryby, 5. Arašidy, 6. Sójové zrná, 7. Mlieko, 8. Orechy, 9. Zeler, 10. Horčica, 11. Sezamové semená, 12. Oxid siričitý, 13. Vlčí bôb, 14. Mäkkýše



PRACOVISKO ODBORNÉHO VÝCVIKU  
JEDÁLEŇ MESTSKÝ ÚRAD BANSKÁ BYSTRICA  
Československej armády 26, tel. č.: 0917 339 065

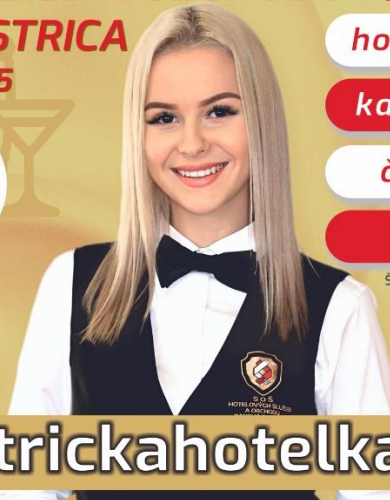
Prevádzkovateľ  
SOŠ HOTELOVÝCH SLUŽIEB A OBCHODU  
Školská 5, Banská Bystrica  
bystrickahotelka.sk / +421 48 470 40 41

Vedúca pracoviska: Ing. Ivana Čupková, jedalenmsubb@soshotelovabb.sk

## SOŠ HOTELOVÝCH SLUŽIEB A OBCHODU 2024/2025 BANSKÁ BYSTRICA Školská 5

zahraničné stáže  
odmena za produktívnu prácu  
príspevky na certifikované kurzy  
a pracovné oblečenie

**D. O. D.**  
**8. + 9. 12. 2023**



hotelová akadémia

kaderník-vizážista

časník, servírka

kuchár

ŠKOLSKÉ PRACOVISKÁ ODBORNÉHO VÝCVIKU



[www.bystrickahotelka.sk](http://www.bystrickahotelka.sk)