



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 18. 11. 2024

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Karfiolová s krutónmi</b>	<b>/1,7,9/</b>
<b>MENU 1</b>		
120 g	<b>Kurací steak na restovanej zelenine</b>	<b>/1,9/</b>
200 g	<b>Pečené zemiaky</b>	
<b>MENU 2</b>		
350 g	<b>Bravčové rizoto so syrom, kyslá uhorka</b>	<b>/7,9/</b>
<b>MENU 3</b>		
350 g	<b>Ryžový šalát so zeleninou a lososom</b>	<b>/4,9/</b>

### Utorok 19. 11. 2024

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Valašská „kyselica“ s klobásou a slaninou</b>	<b>/1,9/</b>
<b>MENU 1</b>		
120 g	<b>Pečené kuracie stehno s červenou kapustou</b>	<b>/1,3,7,9/</b>
200 g	<b>Lokša</b>	
<b>MENU 2</b>		
120 g	<b>Zapečená tilapia s vajcom a zeleninou</b>	<b>/1,3,4,7,9/</b>
200 g	<b>Varené zemiaky</b>	
<b>MENU 3</b>		
350 g	<b>Šalát s pečenou koreňovou zeleninou</b>	<b>/9/</b>

### Streda 20. 11. 2024

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Šošovicová s párkom, chlieb</b>	<b>/1,3,7,9/</b>
<b>MENU 1</b>		
120 g	<b>Segedínsky guláš</b>	<b>/1,3,7,9/</b>
200 g	<b>Kysnutá knedľa</b>	
<b>MENU 2</b>		
350 g	<b>Šúlance s makom</b>	<b>/1,3,7/</b>
<b>MENU 3</b>		
350 g	<b>Zeleninový šalát s kuracím mäsom</b>	<b>/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

### Štvrtok 21. 11. 2024

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Hovädzí vývar s pečienkovými haluškami</b>	<b>/1,3,9/</b>
<b>MENU 1</b>		
120 g	<b>Držkový perkelt</b>	<b>/1,7,9/</b>
160 g	<b>Maslové halušky</b>	
<b>MENU 2</b>		
120 g	<b>Karfiolové kari</b>	<b>/9/</b>
200 g	<b>Šošovicová ryža</b>	
<b>MENU 3</b>		
350 g	<b>Šalát ROYAL</b>	<b>/9/</b>

### Piatok 22. 11. 2024

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Francúzska cibulačka so syrovým krutónom</b>	<b>/1,7,9/</b>
<b>MENU1</b>		
120 g	<b>Rolovaný bravčový bôčik s jablkovo – cibuľovou remuládou</b>	<b>/1,7,9/</b>
200 g	<b>Pučené zemiaky</b>	
<b>MENU2</b>		
350 g	<b>Tekvicové noky so zeleninovým ragú, parmezán</b>	<b>/1,3,7,9/</b>
<b>MENU3</b>		
350 g	<b>Ázijský tofu šalát</b>	<b>/6,7,9/</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

## 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**

**www.bystrickahotelka.sk**



**hotelová akadémia**

**kaderník-vizážista**

**čašník, servírka**

**kuchár**

SKOLSKÉ PRACOVISKO ODBORNÉHO VÝCVIKU

