



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 06. 01. 2025

#### SVIATOK TROCH KRÁĽOV (Nevaríme)

### Utorok 07. 01. 2025

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Zeleninová krémová s kuracím mäsom</b>	<b>/1,7,9/</b>
<b>MENU 1</b>		
120 g	<b>Kuracie paličky so sezamom, pečené v mede</b>	<b>/1,7,9,11/</b>
200 g	<b>Hranolky, paradajkovo - bylinkový dip</b>	
<b>MENU 2</b>		
350 g	<b>Boloňské špagety, strúhaný syr</b>	<b>/1,3,7,9/</b>
<b>MENU 3</b>		
350 g	<b>Zeleninový šalát s baby mozarellou, olivami a sušenou šunkou</b>	<b>/7,9/</b>

### Streda 08. 01. 2025

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Gulášová, chlieb</b>	<b>/1,9/</b>
<b>MENU 1</b>		
120 g	<b>Husárska roláda plnená mletým mäsom</b>	<b>/1,3,9/</b>
200 g	<b>Zemiaková lepenica, čalamáda</b>	
<b>MENU 2</b>		
120 g	<b>Tofu na šampiňónoch s červeným kari a kokosovým mliekom</b>	<b>/6,9/</b>
200 g	<b>Šošovicová ryža</b>	
<b>MENU 3</b>		
350 g	<b>Šalát s pečenou cvikľou, kozím syrom a orechami</b>	<b>/7,8,9/</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. Ovíd čiríčitý, 13. Včelí bôh, 14. Mäklýšče



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 09. 01. 2025

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Cesnaková krémová</b>	<b>/1,7,9/</b>
<b>MENU 1</b>		
120 g	<b>Steak z bravčovej krkovičky s restovanými fazuľkami na slaninke</b>	<b>/1,3,7,9/</b>
200 g	<b>Pečené zemiaky, dip z pečenej cibule</b>	
<b>MENU 2</b>		
350 g	<b>Zemiakové gule plnené slivkami, posypané makom</b>	<b>/1,3,7,9/</b>
<b>MENU 3</b>		
350 g	<b>Pikantný šalát s pečenými kuracími krídelkami</b>	<b>/9/</b>

### Piatok 10. 01. 2025

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Kurací vývar s rezancami</b>	<b>/1,3,9/</b>
<b>MENU1</b>		
120 g	<b>Hovädzí stroganov</b>	<b>/1,9/</b>
200 g	<b>Dusená ryža</b>	
<b>MENU2</b>		
350 g	<b>Zeleninové tarhonette ( rizoto z tarhone ), rucola</b>	<b>/1,3,9/</b>
<b>MENU3</b>		
350 g	<b>Cestovinový šalát s kuracím mäsom a vajičkom</b>	<b>/1,3,7,9/</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**

hotelová akadémia  
kaderník-vizážista  
čašník, servírka  
kuchár

SKOLSKÉ PRACOVISKO ODBORNÉHO VÝCVIKU

**www.bystrickahotelka.sk**