



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 03. 02. 2025

Polievka		
0,33 l	<i>Paradajková s cestovinou</i>	<i>/1,3,9/</i>
MENU 1		
120 g	<i>Pečené kuracie stehno na tymiáne</i>	<i>/9/</i>
200 g	<i>Dusená ryža</i>	
MENU 2		
350 g	<i>Cestoviny aglio olio peperoncino, parmezán</i>	<i>/1,3,7,9/</i>
MENU 3		
350 g	<i>Losos v bylinkovej kruste na trhanom šaláte</i>	<i>/3,4,7,9/</i>

Utorok 04. 02. 2025

Polievka		
0,33 l	<i>Cesnaková so šunkou</i>	<i>/9/</i>
MENU 1		
120 g	<i>Škandinávске masové guličky, krémová omáčka, brusnice</i>	<i>/1,3,7,9/</i>
200 g	<i>Zemiaková kaša</i>	
MENU 2		
350 g	<i>Važecká pochúťka v zemiakovej placke, kyslá kapusta so slaninkou</i>	<i>/1,3,7,9/</i>
MENU 3		
350 g	<i>Halloumi syr na listovom šaláte s malinami</i>	<i>/7,9/</i>

Streda 05. 02. 2025

Polievka		
0,33 l	<i>Gulášová, chlieb</i>	<i>/1,9/</i>
MENU 1		
120 g	<i>Morčacie medailóniky s horčicovo-šampiňónovou omáčkou</i>	<i>/1,3,7,9/</i>
200 g	<i>Dusená ryža</i>	
MENU 2		
350 g	<i>Šúlance s opečenou strúhankou, poliate maslom</i>	<i>/1,3,7/</i>
MENU 3		
350 g	<i>Zeleninový šalát s cuketovými roľkami</i>	<i>/7,9/</i>



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 06. 02. 2025

Polievka		
0,33 l	Fazuľová kyslá, chlieb	/1,7,9/
MENU 1		
120 g	Hovädzie varené v chrenovej omáčke	/1,9/
200 g	Kysnutá knedľa	
MENU 2		
120 g	Vyprážaná tilapia v pivnom cestíčku	/1,3,4,7,9/
200 g	Hranolky, wasabi majonéza	
MENU 3		
350 g	Cviklová roláda s bryndzou na zeleninovom šaláte	/1,3,7,9/

Piatok 07. 02. 2025

Polievka		
0,33 l	Tekvicová krémová	/1,7,9/
MENU1		
120 g	Grilovaná bravčová panenka s krémovými fazuľkami	/1,3,7,9/
200g	Pečené zemiaky	
MENU2		
350 g	Špenátové halušky so syrokrémom	/1,3,7,9/
MENU3		
350 g	Fazuľový šalát s chilli tofu	/1,6,9/

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

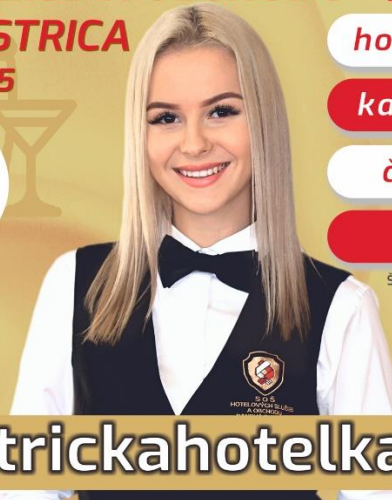
Prevádzkovateľ
SOŠ HOTELOVÝCH SLUŽIEB A OBCHODU
Školská 5, Banská Bystrica
bystrickahotelka.sk / +421 48 470 40 41

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

čaušník, servírka

kuchár

ŠKOLSKÉ PRACOVISKÁ ODBORNÉHO VÝCVIKU



www.bystrickahotelka.sk