



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 10. 03. 2025

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Zemiaková na kyslo, chlieb</b>	<b>/1,7,9/</b>
<b>MENU 1</b>		
120 g	<b>Kuracie medailónky v parmezánovom cestíčku</b>	<b>/1,3,7,9/</b>
200 g	<b>Hráškovo - zemiaková kaša, uhorkový šalát</b>	
<b>MENU 2</b>		
350 g	<b>Penne s údeným lososom v smotanovej omáčke, posypané syrom, rukola</b>	<b>/1,3,4,7,9/</b>
<b>MENU 3</b>		
350 g	<b>Pohánkovo - mrkvový šalát s marinovaným tofu</b>	<b>/6,9/</b>

### Utorok 11. 03. 2025

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Frankfurtská s párkom</b>	<b>/1,9/</b>
<b>MENU 1</b>		
120 g	<b>Bravčové karé na zbojnícky spôsob</b>	<b>/1,9/</b>
200 g	<b>Dusená ryža, domáca čalamáda</b>	
<b>MENU 2</b>		
130 g	<b>Vyprážený encián so šunku</b>	<b>/1,3,7,9/</b>
200 g	<b>Varené zemiaky, tatárska omáčka</b>	
<b>MENU 3</b>		
350 g	<b>Zeleninový šalát s cviklou a pečenou bryndzou</b>	<b>/1,3,7,9/</b>

### Streda 12. 03. 2025

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Gulášová, chlieb</b>	<b>/1,9/</b>
<b>MENU 1</b>		
120 g	<b>Pečené kuracie stehno na tymiáne</b>	<b>/1,9/</b>
200 g	<b>Dusená ryža, kompót</b>	
<b>MENU 2</b>		
350 g	<b>Domáce šúľance s makom, poliate maslom</b>	<b>/1,3,7/</b>
<b>MENU 3</b>		

ýše



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 13. 03. 2025

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Zeleninová s mrveničkou</b>	<b>/1,3,7,9/</b>
<b>MENU 1</b>		
120 g	<b>Steak z bravčovej krkovičky s ružičkovým kelom</b>	<b>/1,9/</b>
160 g	<b>Pečené zemiaky</b>	
<b>MENU 2</b>		
350 g	<b>Cícerové ragú s quionou, sušenými paradajkami a špenátom, balkánsky syr Šošovicová ryža</b>	<b>/1,7,9/</b>
<b>MENU 3</b>		
350 g	<b>Hubové čevapčiči na tarhoňovo – zeleninovom šaláte</b>	<b>/1,3,9/</b>

### Piatok 14. 03. 2025 MAĎARSKÁ KUCHYŇA

<b>Polievka</b>		
0,33 l	<b>Halászlé ( rybacia polievka )</b>	<b>/1,9/</b>
<b>MENU1</b>		
120 g	<b>Maďarský tokáň</b>	<b>/1,9/</b>
200 g	<b>Dusená ryža</b>	
<b>MENU2</b>		
350 g	<b>Plnený langoš pestom a pečenými paradajkami</b>	<b>/1,3,9/</b>
<b>MENU3</b>		
350 g	<b>Zeleninový šalát s vegetariánskou plnenou paprikou</b>	<b>/1,9/</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



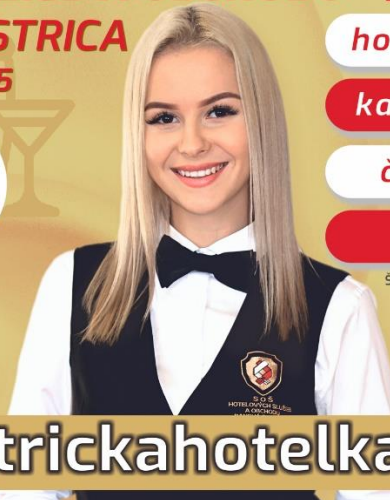
Prevádzkovateľ  
SOŠ HOTELOVÝCH SLUŽIEB A OBCHODU  
Školská 5, Banská Bystrica  
bystrickahotelka.sk / +421 48 470 40 41

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)