



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 17. 03. 2025

Polievka		
0,33 l	<i>Paradajková s mrveničkou</i>	<i>/1,3,7,9/</i>
MENU 1		
120 g	<i>Vyprážená bravčová fašírka</i>	<i>/1,3,7,9/</i>
200 g	<i>Varené zemiaky, cviklový šalát s chrenom</i>	
MENU 2		
350 g	<i>Zapečené smotanové cestoviny s kuracím mäsom a hráškom</i>	<i>/1,3,7,9/</i>
MENU 3		
350 g	<i>Zeleninový šalát s brokolicovo - cuketovými karbonátkami</i>	<i>/1,3,9/</i>

Utorok 18. 03. 2025

Polievka		
0,33 l	<i>Česká „ bramboračka „, chlieb</i>	<i>/1,7,9/</i>
MENU 1		
120 g	<i>Bravčová panenka s hríbovou omáčkou</i>	<i>/1,3,7,9/</i>
200 g	<i>Tarhoňa</i>	
MENU 2		
130 g	<i>Zapečená tilapia so zeleninou a vajíčkom</i>	<i>/1,3,4,7,9/</i>
200 g	<i>Zemiaková kaša</i>	
MENU 3		
350 g	<i>Zelerový vrstvený šalát s kuracími nugetkami v sezame</i>	<i>/1,3,7,9,11/</i>

Streda 19. 03. 2025

Polievka		
0,33 l	<i>Ostrokyslá s tofu</i>	<i>/1,6,9/</i>
MENU 1		
120 g	<i>Pečené kuracie paličky v BBQ omáčke</i>	<i>/1,3,7,9/</i>
200 g	<i>Pečené zemiaky, cesnakový dip, šalát coleslaw</i>	
MENU 2		
350 g	<i>Ryžový nákyp s ovocím a karamelom</i>	<i>/1,3,7/</i>
MENU 3		
350 g	<i>Cestovinový šalát s marinovaným tofu</i>	<i>/1,3,6,7,9/</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 20. 03. 2025

Polievka		
0,33 l	<i>Kurací vývar s rezancami</i>	<i>/1,3,7,9/</i>
MENU 1		
120 g	<i>Hovädzie na cesnaku so špenátom</i>	<i>/1,3,7,9/</i>
200 g	<i>Zemiaková knedľa</i>	
MENU 2		
350 g	<i>Srbské rizoto z bravčového mäsa, strúhaný syr, kyslá uhorka</i>	<i>/7,9/</i>
MENU 3		
350 g	<i>Zeleninový šalát s vypráženým syrovým špízom</i>	<i>/1,3,7,9/</i>

Piatok 21. 03. 2025 INDICKÁ KUCHYŇA

Polievka		
0,33 l	<i>Tekvicová polievka s kokosovým mliekom</i>	<i>/9/</i>
MENU1		
120 g	<i>Karfiolová TIKKA MASALA</i>	<i>/ 9 /</i>
200 g	<i>Koriandrová ryža</i>	
MENU2		
350 g	<i>Indické maslové kurča s chlebom NAAN</i>	<i>/1,7/</i>
MENU3		
350 g	<i>Zeleninový šalát CHACHUMBAR s quionou</i>	<i>/9/</i>

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. Mäčkyše

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

ŠKOLSKÉ PRACOVISKO ODBORNÉHO VÝCVIKU

www.bystrickahotelka.sk