



JEDÁLNY LÍSTOK

FARMACEUTICKÁ FAKULTA
Odbojárov 10, 832 32 Bratislava



www.fpharm.uniba.sk/sluzby/studentska-jedalen/

DENNÉ MENU od 19.10.2026 do 23.10.2026

PONDELOK: **Rascová s vajcom** (3,9)

1.	Kuracie kúsky na smotanovom kari s hráškom a kukuričkou, ryža	(7)
2.	Bravčové rezeň v pikantnej strúhanke s opekanými zemiakmi, šalát	(1,3,7)
3.	Orechové šúľance, maslo, posýпка	(1,3,7,8)
4.	MIX šalát s feta syrom, mozzarellou a olivami, tortilla chips	(1,3,7)

UTOROK: **Zemiaková na kyselo** (7)

1.	Bravčové ragú na zelenine so slaninkou, tarhoňa	(1,3,7)
2.	Kuracie prsia v cuketovom cestíčku s pečenými zemiakmi, šalát	(1,3,7)
3.	Guľky plnené s údeným mäsom, kyslá kapusta, cibuľka	(1,3,7)
4.	Špenátové lasagne so syrom	(1,3,7)

STREDA: **Brokolicová krémová** (7)

1.	Bravčové karé v sezamovej strúhanke s ryžou, šalát	(1,3,7,11)
2.	Kurací paprikáš s kolienkami	(1,3,7)
3.	Granadierksy pochod, kyslá obloha	(1,3,7)
4.	Guľky plnené s jahodovo-tvarohovou náplňou	(1,3,7)
5.	EXTRA MENU: Treska v kruste s pečenými zemiakmi, mix šalát, dressing	(1,3,4,7)

ŠTVRTOK: **Paradajková so syrom** (7)

1.	Obrátený bravčový rezeň s ryžou	(1,3,7)
2.	Smotanovo-zeleninová omáčka s tofu syrom, cestoviny	(1,3,7)
3.	Kuracie prsia v kukuričnej kruste s pečenými zemiakmi, šalát	(1,3,7)
4.	MIX šalát s vyprážanými syrovými kúskami, dressing	(1,3,7)

PIATOK: **Hrachová so zeleninou** (9)

1.	Kuracia cigánska s americkými zemiakmi	(10)
2.	Bravčové rezančky na srbský spôsob s ryžou	
3.	Strapačky so slaninkou	(1,3,7)
4.	Zeleninové rizoto zo slovenskej ryže, syr	(1,3,7)

Minimálne gramáže vybraných hlavných jedál v surovom stave:

hovädzie mäso v surovom stave 120 g, bravčové mäso v surovom stave 120 g, kuracie mäso v surovom stave bez kosti 120 g, ryby v surovom stave 150 g, kuracie stehno v surovom stave s kosťou 240 g, omáčka k jedlu 1,5 dcl, šalát - zelenina 200 g, múčne a sladké jedlá 350 g, zeleninové jedlá 350 g, vyprážaný syr 120 g, vyprážané filé 150 g, pizza 450 g, polievka 330 ml. Príloha k hlavnému jedlu: od 150 až 200 g. Nápoj: 2 dcl.

Kontakt: jedalenvs@gmail.com