

Jedlá z našej jedálne neobsahujú žiadne:

- konzervačné látky
- farbivá
- zvýrazňovače chuti

Varíme tak prirodzene ako vy doma, len vo väčších množstvách a prevažne z domácich surovín.

- prirodzené suroviny - prednostne z domáceho poľnohospodárstva
- uvarené na základe slovenských receptúr

Každý deň čerstvé jedlá z čerstvých surovín. Máme veľmi kvalitných dodávateľov surovín a snažíme sa suroviny objednať deň pred varením alebo v deň varenia. Tým sa zabezpečí čerstvosť surovín a čerstvosť každodennej uvarenej stravy.

Štýl varenia:

Firma sa snaží vychádzať z klasického domáceho varenia a využíva vlastné chute potravín pri jeho tepelnom spracovaní. Nepoužívame žiadne dochucovacie prostriedky, obsahujú škodlivý glutaman sodný. Tiež pri príprave jedál nepoužívame polotovary.

Jedlá sú vždy varené z čerstvých surovín a ich tepelné spracovanie je realizované v deň vydania obeda. Napríklad knedľa sa vyrába u nás v deň výdaja, aby bola čerstvá, nadýchaná. Hmotnosť mäsa, prílohy, oblohy a kompótu odpovedá najvyššej norme v rámci závodného stravovania. K jedlám u ktorých je to vhodné, podávame zeleninové šaláty, zo zeleniny dostupnej na našom trhu. Šaláty či kompóty sú súčasťou menu.

Snažíme sa dbať na estetiku podávaného pokrmu. U niektorých jedál nahradzujeme zeleninový šalát zeleninovou oblohou, ktorá sa i v zimných mesiacoch skladá z čerstvej zeleniny /uhorka,

Varenie

Napísal Administrator

Utorok, 03 Máj 2011 18:55 - Posledná úprava Nedeľa, 26 Jún 2011 14:38

rajčiny, biela, červená i čínska kapusta, ľadový šalát/