

Školská jedáleň
040 64 Sirk Desiata

Dátum	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 07.09.2020 <small>2615 / 3785 / 4359 / 5603 (kJ)</small>			Polievka z kyslej kapusty s mäsom a ze. Chlieb k polievke Kysnutý koláč s ovocím Čaj čierny s citrónom	191/212/233. 30/50/50/70 160/230/270. 150/200/200.	1,7 1 1,3,7			
Utorok 08.09.2020 <small>2139 / 2708 / 3232 / 3919 (kJ)</small>			Polievka brokolicová krémová Bravčové stehno po záhradnícky Tarhoňa dusená Šalát zo sterilizovanej cvikly Stolová voda	180/200/220. 106/127/148. 110/140/170. 50/75/75/10. 200/200/200.	1,7 1,7,9 1			
Streda 09.09.2020 <small>1113 / 2988 / 3678 / 4524 (kJ)</small>			Polievka cesnaková so zemiakmi Karbonátok z rybieho filé vyprážený/peč. Zemiaková kaša Šalát z hlávkovej kapusty s mrkvou Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	180/200/220. 0/90/110/12. 130/195/240. 60/90/90/12. 150/200/200.	1,7 1,3,4,7 7			
Štvrtok 10.09.2020 <small>2158 / 2972 / 3444 / 4226 (kJ)</small>			Polievka gulášová srbská Chlieb k polievke Špagety s mäsom a syrom Čaj ovocný	180/200/220. 30/50/50/70 175/230/270. 150/200/200.	1 1 1,7			
Piatok 11.09.2020 <small>1769 / 2323 / 2886 / 3591 (kJ)</small>			Polievka hrášková so zeleninou Mäsové guľky v paradajkovej omáčke Zemiaky varené - nové Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	180/200/220. 170/205/245. 120/150/210. 150/200/200.	7,9 1,3			
<small>MŠ / Lstupeň / II.stupeň / 15-18</small>	Vedúci : Martina Halmová		0909 437 597	Hlavný kuchár : FAKLA PETER				

ALERGÉNY: 1-Obilniny,2-Kôrovce,3-Vajcia,4-Ryby,5-Arašidy,6-Sója,7-Mlieko,8-Orechy,9-Zelér,10-Horčica,11-Sézam,12-Siričitany,13-Vičí bôb,14-Mäkyše
Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.