

| Dátum | Desiata | HM | AL | Obed | HM | AL | Olovrant | HM | AL |
|---|---------|----|----|---|---|---------------------|----------|----|----|
| Pondelok 21.09.2020 <small>2434 / 3135 / 3550 / 4736 (kJ)</small> | | | | Polievka špenátová s mäsom a zelenin. Chlieb k polievke Dukátové buchtičky s vanilkovým pudin. Čaj ovocný | 189/212/235. 30/50/50/70 220/260/320. 150/200/200. | 1,3,9 1 1,3,7 | | | |
| Utorok 22.09.2020 <small>1648 / 2245 / 2588 / 3116 (kJ)</small> | | | | Polievka šošovicová s párkom Chlieb k polievke Kapustné fliačky Čaj zelený | 189/213/234. 30/50/50/70 220/240/270. 150/200/200. | 1,7,9 1 1 | | | |
| Streda 23.09.2020 <small>2205 / 2858 / 3406 / 4016 (kJ)</small> | | | | Polievka rybacia so zeleninou a zemiak. Bravčový maslový rezeň Zemiaková kaša Kompót jablkový Voda s ovocným sirupom s najmenej 50. | 180/200/220. 60/70/80/90 130/195/240. 170/220/220. 150/200/200. | 4,9 1,3,7 7 | | | |
| Štvrtok 24.09.2020 <small>1778 / 2262 / 2651 / 3295 (kJ)</small> | | | | Polievka zeleninová Mrvenica Kuracie stehná na srbský spôsob Slovenská ryža Šalát mrkvový s citrónom Citronáda | 180/200/220. 20/25/30/40 116/132/148. 120/140/160. 50/75/75/10. 150/200/200. | 9 1,3 1 1 | | | |
| Piatok 25.09.2020 <small>1568 / 2110 / 2584 / 3085 (kJ)</small> | | | | Polievka z ovsených vločiek so zelenino. Tatárske azu Zemiaky opekané Šalát z červenej kapusty Stolová voda | 180/200/220. 88/103/122. 120/150/200. 45/90/90/11. 200/200/200. | 1,7,9 1 | | | |

MŠ / Lstopeň / II.stupeň / 15-18
Vedúci : **Martina Halmová** *0909 537 597*
Hlavný kuchár : **FAKLA PETER**

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