

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 28.09.2020 <small>2599 / 3556 / 4023 / 5274 (kJ)</small>				Polievka šarišská lušta Chlieb k polievke Cestovina bez posýpky Posýpka maková na cestoviny/orechová Mlieko polotučné	180/200/220. 30/50/50/70 145/185/210. 29/38/48/58 150/200/200.	1 1 1,7 7			
Utorok 29.09.2020 <small>1656 / 2121 / 2498 / 2882 (kJ)</small>				Polievka sedliacka Hovädzí guláš maďarský Knedľa kysnutá Stolová voda	180/200/220. 94/120/136/ 80/90/120/1. 200/200/200.	1,7,9 1 1,3,7			
Streda 30.09.2020 <small>1881 / 2561 / 3155 / 3772 (kJ)</small>				Polievka mrvenicová s hubami (šampiň. Bravčové stehno dusené na paprike (k . Prívarok kapustový s paradajkovým pret. Chlieb k prívarku Citronáda	180/200/220. 66/82/103/1. 120/150/190. 40/60/80/10. 150/200/200.	1,3 1 1,7 1			
Štvrtok 01.10.2020 <small>2181 / 2823 / 3284 / 4058 (kJ)</small>				Polievka zemiaková s kôprom Rizoto s mäsom a zeleninou Šalát hlávkový - čalamáda Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	180/200/220. 180/240/280. 30/60/60/80 150/200/200.	1,7 7			
Piatok 02.10.2020 <small>1829 / 2871 / 3723 / 4382 (kJ)</small>				Polievka kalerábová Hydinový karbonátok Zemiaková kaša Šalát mix Čaj ovocný	180/200/220. 65/85/105/1. 130/195/240. 50/80/80/11. 150/200/200.	1,7 1,3,7 7 12			
Vedúci : Martina Halmová <i>0909 437 511</i> 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-Vlčí bôb,14-Mäkkýše
 Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.