

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 05.10.2020 2104 (kJ)				Polievka cicerová Hovädzí guláš so zeleninou Ryža dusená Šalát mrkvový s jablkami Citronáda	180/200/220. 104/130/146. 110/150/170. 55/75/75/10. 150/200/200.	1 1,9			
Utorok 06.10.2020 1708 (kJ)				Polievka brokolicová Kurací rezeň na šampiňónoch Zemiaková kaša Kompót marhuľový Stolová voda	180/200/220. 96/112/128/ 130/195/240. 170/220/220. 200/200/200.	1,7 1,7 7			
Streda 07.10.2020 1950 (kJ)				Polievka milánska Bravčové stehno na smotane Cestoviny - penne Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	180/200/220. 126/152/178. 120/140/165. 150/200/200.	1,3,7 1,7,9,10 1			
Štvrtok 08.10.2020 2142 (kJ)				Polievka krúповá s údeným mäsom Chlieb k polievke Granadiersky pochod Kyslá uhorka Čaj zelený	180/200/220. 30/50/50/70 170/230/300. 50/70/70/10. 150/200/200.	1,9 1 1			
Piatok 09.10.2020 2366 (kJ)				Polievka zelerová Hrachová kaša Sekaná pečienka Chlieb k prívarku Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	180/200/220. 130/180/210. 50/70/85/10. 40/60/80/10. 150/200/200.	1,7,9 1,7 1,3,7 1			
mš	Vedúci : Martina Halmová 0904 437 511			Hlavný kuchár : FANLA 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-Viči bôb,14-Mäkkýše
 Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.