

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 12.10.2020 2991 / 3997 / 5508 (kJ)				Polievka írska Chlieb k polievke Nákyp ryžový s kompótom Mlieko polotučné	180/200/250 30/50/70 210/260/370 150/200/250	1,7,9 1 3,7 7			
Utorok 13.10.2020 2129 / 2683 / 3994 (kJ)				Polievka kyslá zemiaková s vajčkom Švédsky rezeň Zemiaky varené Šalát mrkvový so zelerom Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	180/200/250 80/98/134 120/150/250 55/80/100 150/200/250	1,3,7 1,7 9			
Streda 14.10.2020 1848 / 2340 / 3241 (kJ)				Polievka rascová s vajcom Hovädzí guláš balkánsky Knedľa kysnutá Citronáda	180/200/250 109/130/192 80/90/150 150/200/250	1,3,7,9 1 1,3,7			
Štvrtok 15.10.2020 1756 / 2133 / 3069 (kJ)				Polievka tekvicová Paprikáš z rybieho mäsa Cestoviny Čaj čierny s citrónom	180/200/250 120/145/195 120/140/185 150/200/250	1,7 1,4,7 1			
Piatok 16.10.2020 1650 / 2199 / 3087 (kJ)				Polievka kuracia Cestovina Kuracie stehná bez kostí pečené na ma. Zemiaky opekané s cibuľou Šalát kalerábový s jablkami Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	180/200/250 13/15/20 76/92/129 120/160/250 50/80/100 150/200/250	9 1 7			
MŠ / I.stupeň / 15-18	Vedúci : Martina Halmová <i>0904 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-Zeľer,10-Horčica,11-Sézam,12-Siričitany,13-Vičí bôb,14-Mäkkýše
 Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.