

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 19.10.2020 <small>3283 / 4396 / 5191 / 6275 (kJ)</small>				Polievka fazuľová kyslá so zemiakmi Chlieb k polievke Buchty pečené plnené lekvárom Mlieko ochutené (rôzne príchute)	180/200/220. 30/50/50/70 160/200/240. 150/200/200.	1,7 1 1,3,7 7			
Utorok 20.10.2020 <small>2305 / 2823 / 3453 / 4090 (kJ)</small>				Polievka karfiolová so zeleninou Bravčové rezne prekladané Zemiaková kaša Kyslá uhorka Stolová voda	180/200/220. 66/83/100/1. 130/195/240. 50/70/70/10. 200/200/200.	1,7,9 3,1 7			
Streda 21.10.2020 <small>2400 / 3161 / 3590 / 4332 (kJ)</small>				Polievka zemiaková so zeleninou Kuracie stehná pečené - kalibrované Ryža dusená s kukuricou Kompót jablkový Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	180/200/220. 135/160/180. 105/140/160. 170/220/220. 150/200/200.	7,9 1,7			
Štvrtok 22.10.2020 <small>2231 / 3086 / 3515 / 4253 (kJ)</small>				Polievka kelová s párkom Chlieb k polievke Špagety po bolonsky Čaj ovocný	180/200/220. 30/50/50/70 180/240/280. 150/200/200.	1 1 1,7			
Piatok 23.10.2020 <small>1892 / 2828 / 3544 / 4170 (kJ)</small>				Polievka babičky Karolíny Čevabčiči Zemiaky varené Čaj čierny s citrónom	180/200/220. 45/55/65/90 120/150/200. 150/200/200.	7,9 1,10			
<small>MŠ / I.stupeň / II.stupeň / 16-18</small>				Vedúci : Martina Halmová <i>090 4 437 577</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-Vičí bôb,14-Mäkkýše
 Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.