

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
<b>Pondelok</b> <b>23.11.2020</b> <small>2288 / 3161 / 3582 / 4889 (kJ)</small>				Boršč s mäsom Chlieb k polievke Cestovina zapečená s bravčovým mäso. Šalát paradajkový s mrkvou Čaj zelený	180/200/220. 30/50/50/70 180/220/260. 55/85/85/11. 150/200/200.	1,7 1 1,3,7,9 9			
<b>Utorok</b> <b>24.11.2020</b> <small>2240 / 3025 / 3773 / 4558 (kJ)</small>				Polievka mrkvová so zemiakmi Zemiaky na kyslo Sekaná pečienka Chlieb k prívarku Stolová voda	180/200/220. 190/220/260. 50/70/85/10. 40/60/80/10. 200/200/200.	1,9 1,7 1,3,7 1			
<b>Streda</b> <b>25.11.2020</b> <small>2140 / 2796 / 3276 / 3791 (kJ)</small>				Polievka mrvenicová s hubami (šampiň. Tatranská zmes Knedľa kysnutá Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	180/200/220. 86/127/143/ 80/90/120/1. 150/200/200.	1,3 1,7 1,3,7			
<b>Štvrtok</b> <b>26.11.2020</b> <small>1711 / 2136 / 2681 / 3342 (kJ)</small>				Polievka milánska Kuracie stehná na kyslej kapuste Zemiaky varené Čaj ovocný	180/200/220. 155/205/230. 120/150/200. 150/200/200.	1,3,7 7			
<b>Piatok</b> <b>27.11.2020</b> <small>1777 / 2249 / 2661 / 3322 (kJ)</small>				Polievka rascová s vajcom Hovädzie mäso s kečupom Slovenská ryža Šalát zelerový s mrkvou Citronáda	180/200/220. 89/110/136/ 120/140/160. 50/80/80/10. 150/200/200.	1,3,7,9 1,10 1 9			

MŠ / 1.stupeň / II.stupeň / 16-18

Vedúci : **Martina Halmová**

**0904 937 511**

Hlavný kuchár :

**FALKA 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.