

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 30.11.2020 3656 (kJ)				Polievka zemiaková so zelenými paprik. Hovädzie mäso dusené v hlávkovej kap. Zemiaky varené Čaj čierny	180/200/220. 144/170/196. 120/150/200. 150/200/200.	1,7 1			
Utorok 01.12.2020 5451 (kJ)				Polievka šošovicová mliečna so zemiak. Chlieb k polievke Cestovina bez posýpky Posýpka maková na cestoviny Mlieko polotučné	180/200/220. 30/50/50/70 145/185/210. 29/38/48/58 150/200/200.	1,7 1 1,7 7			
Streda 02.12.2020 4275 (kJ)				Polievka cicerová so zeleninou a mäso. Bravčový guláš Ryža dusená s hráškom Kyslá uhorka Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	191/212/233. 106/132/158. 125/145/165. 50/70/70/10. 150/200/200.	9 1			
Štvrtok 03.12.2020 3910 (kJ)				Polievka kelová Bravčovinky Zemiaková kaša Šalát srbský Stolová voda	180/200/220. 50/65/75/85 130/195/240. 60/90/90/13. 200/200/200.	1,7 1,7,10 7			
Piatok 04.12.2020 3383 (kJ)				Polievka kuracia Cestovina - gágoríky Kuracie stehná na spôsob sviečkovej Cestoviny Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	180/200/220. 13/15/17/20 131/162/168. 120/140/165. 150/200/200.	9 1 1,7,9,10 1			
MŠ	Vedúci : Martina Halmová 0909 437 511			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.