

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 14.12.2020 1786 (kJ)				Polievka tekvicová Mäsové guľky v kyslej kapuste Zemiaky varené I. Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	180/200/220. 145/185/220. 130/150/200. 150/200/200.	1,7 1,3,7			
Utorok 15.12.2020 2624 (kJ)				Polievka špenátová s mäsom a zelenin. Chlieb k polievke Kysnutý koláč s ovocím Mlieko polotučné	189/212/235. 30/50/50/70 160/230/270. 150/200/200.	1,3,9 1 1,3,7 7			
Streda 16.12.2020 1675 (kJ)				Polievka zemiaková so sterilizovanými š. Guláš z rybieho mäsa Cestoviny - penne Čaj čierny s citrónom	180/200/220. 103/120/140. 120/140/165. 150/200/200.	1,7 1,4 1			
Štvrtok 17.12.2020 1582 (kJ)				Polievka zo zeleného mrazeného hrášk. Hovädzie mäso varené Paradajková omáčka Zemiaková kaša I. Stolová voda	180/200/220. 34/40/46/52 115/135/155. 130/195/240. 200/200/200.	1,7 1,7 7			
Piatok 18.12.2020 2666 (kJ)				Polievka s karfiolovom so zeleninou Kovbojská fazuľa Ryža dusená Šalát mrkvový so zelerom Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	180/200/220. 130/160/180. 110/150/170. 55/80/80/10. 150/200/200.	1,7,9 9			
MŠ	Vedúci : Martina Halmová 0904437511								
					Hlavný kuchár : FALCUT PETER				

ALERGÉNY: 1-Obilniny,2-Kôrovce,3-Vajcia,4-Ryby,5-Arašidy,6-Sója,7-Mlieko,8-Orechy,9-Zeler,10-Horčica,11-Sézam,12-Siričitany,13-Vičí bôb,14-Mäkkýše
 Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.