

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 11.01.2021 <small>2582 / 3332 / 3804 / 4946 (kJ)</small>				Polievka šošovicová s mäsom a kyslou . Chlieb k polievke Dukátové buchtičky s vanilkovým pudin. Čaj ovocný	189/212/233. 30/50/50/70 220/260/320. 150/200/200.	1,7 1 1,3,7			
Utorok 12.01.2021 <small>1910 / 2426 / 2846 / 3459 (kJ)</small>				Polievka karfiolová so syrovou lievanko. Paprikáš z rybieho mäsa Halušky Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	180/200/220. 120/145/165. 120/160/180. 150/200/200.	1,3,7 1,4,7 1,3			
Streda 13.01.2021 <small>2780 / 3452 / 4134 / 4837 (kJ)</small>				Polievka cícerová Bravčové rezne prekladané Zemiaková kaša I. Kompót jablkový Stolová voda	180/200/220. 66/83/100/1. 130/195/240. 170/220/220. 200/200/200.	1 3,1 7			
Štvrtok 14.01.2021 <small>2203 / 3187 / 3604 / 4401 (kJ)</small>				Polievka krúповá s údeným mäsom Chlieb k polievke Rizoto z hydínového mäsa so zeleninou. Kyslá uhorka Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	180/200/220. 30/50/50/70 220/260/290. 50/70/70/10. 150/200/200.	1,9 1 7,9			
Piatok 15.01.2021 <small>2013 / 2536 / 2993 / 3718 (kJ)</small>				Polievka mrkvová mliečna so strúhaný. Hovädzie mäso zapékané so syrom Zemiaky opekané I. Šalát mrkvový s kukuricou Voda s ovocným sirupom s najmenej 50.	180/200/220. 76/87/103/1. 120/160/200. 60/80/80/11. 150/200/200.	1,3,7 1,3,7			
<small>MŠ / Lstupeň / II.stupeň / 15-18</small>		Vedúci : Martina Halmová			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.