

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 20.09.2021 2596 / 3552 / 4019 / 5269 (kJ)				Polievka šarišská lušta * Chlieb k polievke Cestovina bez posýpky Posýpka maková na cestoviny/orechová Mlieko polotučné	180/200/220. 30/50/50/70 145/185/210. 29/38/48/58 150/200/200.	1 1 1,7 7			
Utorok 21.09.2021 2369 / 3134 / 3517 / 4405 (kJ)				Polievka z fazuľkových strukov Chlieb k polievke Strukovinové rizoto * Šalát mix Stolová voda	180/200/220. 30/50/50/70 190/230/270. 50/80/80/11. 200/200/200.	1,7 1 7 12			
Streda 22.09.2021 1574 / 2190 / 2707 / 3303 (kJ)				Polievka brokolicová Cestovina Hovädzie mäso po španielsky Zemiakové pyrė Šalát srbský Voda s citrónovou šľavou	180/200/220. 13/15/17/20 105/125/140. 130/195/240. 60/90/90/13. 150/200/200.	1,7 1 1,3 7			
Štvrtok 23.09.2021 1631 / 2185 / 2712 / 3291 (kJ)				Polievka kalerábová Prívarok kapustový s paradajkovým pret. Moravský bravčový vrabec Chlieb k prívarku Voda s pomarančovou šľavou	180/200/220. 120/150/190. 76/92/108/1. 40/60/80/10. 150/200/200.	1,7 1,7 1 1			
Piatok 24.09.2021 1707 / 2103 / 2503 / 2918 (kJ)				Polievka rybacia so zeleninou a zemiak. Kuracie prsia na smotane Cestoviny Čaj ovocný	180/200/220. 126/142/158. 120/140/165. 150/200/200.	4,9 1,7,10 1			
MŠ / Lstupeň / II.stupeň / 15-18	Vedúci : Martina Halmová			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.