

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
<b>Pondelok</b> <b>01.11.2021</b> <small>0 / 0 / 0 (kJ)</small>				SVIATOK!!!					
<b>Utorok</b> <b>02.11.2021</b> <small>2447 / 3126 / 3568 / 4689 (kJ)</small>				Polievka z miešaných strukovín so zele. Chlieb k polievke Dukátové buchtičky s vanilkovým pudin. Čaj ovocný	180/200/220. 30/50/50/70 220/260/320. 150/200/200.	1,9 1 1,3,7			
<b>Streda</b> <b>03.11.2021</b> <small>1650 / 2078 / 2490 / 2914 (kJ)</small>				Polievka zemiaková s kôprom Námornické mäso Cestoviny Kyslá uhorka Stolová voda	180/200/220. 64/100/116/. 120/140/165. 50/70/70/10. 200/200/200.	1,7 3 1			
<b>Štvrtok</b> <b>04.11.2021</b> <small>1745 / 3028 / 3605 / 4373 (kJ)</small>				Polievka rascová s vajcom Mletý rezeň so syrom * Zemiakové pyré Kompót mandarínkový Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 65/90/110/1. 130/195/240. 100/130/130. 150/200/200.	1,3,7,9 1,3,7 7			
<b>Piatok</b> <b>05.11.2021</b> <small>2649 / 3296 / 3709 / 4486 (kJ)</small>				Polievka z hlávkovej kapusty s mäsom . Chlieb k polievke Bratislavské rizoto Šalát mrkvový s jablkami Voda s citrónovou šťavou	191/212/234. 30/50/50/70 220/260/270. 55/75/75/10. 150/200/200.	1 1 1			
<small>MŠ / I.stupeň / II.stupeň / 15-18</small>		Vedúci : <b>Martina Halmová</b> <i>0904 937 511</i>			Hlavný kuchár : <b>FALKA PETER</b>				

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 bób,14-Mäkkýše  
 Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.