

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 04.10.2021 <small>1848 / 2296 / 2759 / 3244 (kJ)</small>				Polievka cicerová Mrvenica Hovädzí tokáň na smotane * Cestoviny Voda s citrónovou šťavou	180/200/220. 20/25/30/40 104/120/136. 120/140/165. 150/200/200.	1 1,3 1,7 1			
Utorok 05.10.2021 <small>2807 / 3800 / 4317 / 5328 (kJ)</small>				Polievka šošovicová s mäsom a zemiak. Chlieb k polievke Nákyp ryžový s kompótom Čaj ovocný	191/212/234. 30/50/50/70 210/260/300. 150/200/200.	1 1 3,7			
Streda 06.10.2021 <small>1909 / 3111 / 3712 / 4539 (kJ)</small>				Polievka z ovsených vločiek so zelenino. Karbonátok so syrom * Zemiakové pyrė Šalát mrkvový s jablkami Stolová voda	180/200/220. 65/90/100/1. 130/195/240. 55/75/75/10. 200/200/200.	1,7,9 1,3,7 7			
Štvrtok 07.10.2021 <small>2024 / 2801 / 3020 / 3484 (kJ)</small>				Polievka zemiaková so zeleninou Tatranská zmes Knedľa kysnutá Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 86/127/143/ 80/90/120/1. 150/200/200.	7,9 1,7 1,3,7			
Piatok 08.10.2021 <small>1694 / 2269 / 2808 / 3477 (kJ)</small>				Polievka zo zeleného mrazeného hrášku. Kuracie stehno poľovnícke * Tarhoňa dusená Kyslá uhorka Čaj ovocný, nesladený	180/200/220. 110/140/170. 110/140/170. 50/70/70/10. 150/200/200.	1,7 1,9 1			
<small>MŠ / Lstupeň / II.lstupeň / 15-18</small>	<small>Vedúci : Martina Halmová 0904 937 511</small>			<small>Hlavný kuchár : PAKLA PETER</small>					

ALERGÉNY: 1-Obilniny,2-Kórovce,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.