

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
<b>Pondelok</b> <b>22.11.2021</b> <small>1863 / 2472 / 2942 / 3503 (kJ)</small>				Polievka cicerová so zeleninou a zemia. Kuracie stehno poľovnícke * Ryža dusená Šalát mrkvový s ananásom Voda s citrónovou šťavou	180/200/220. 110/140/170. 110/150/170. 60/90/90/11. 150/200/200.	1,9 1,9			
<b>Utorok</b> <b>23.11.2021</b> <small>2212 / 3007 / 3464 / 4226 (kJ)</small>				Polievka gulášová Chlieb k polievke Fliačky s hlávkovou kapustou Čaj ovocný	180/200/220. 30/50/50/70 220/240/270. 150/200/200.	1,9 1 1			
<b>Streda</b> <b>24.11.2021</b> <small>1704 / 2231 / 2737 / 3243 (kJ)</small>				Polievka rybacia so zeleninou a zemiak. Bravčový guláš Zemiaky opekané Kyslá uhorka Stolová voda	180/200/220. 106/132/158. 120/150/200. 50/70/70/10. 200/200/200.	4,9 1			
<b>Štvrtok</b> <b>25.11.2021</b> <small>1939 / 2399 / 2833 / 3256 (kJ)</small>				Polievka paradajková Hovädzia pečienka macedónska Knedľa kysnutá Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 115/141/167. 80/90/120/1. 150/200/200.	1,7 1,7 1,3,7			
<b>Piatok</b> <b>26.11.2021</b> <small>2435 / 3182 / 3991 / 4803 (kJ)</small>				Polievka zeleninová Cestovina Zemiaky na kyslo Karbonátok s ovsenými vločkami Chlieb k prívarku Čaj ovocný	180/200/220. 13/15/17/20 190/220/260. 60/80/95/11. 40/60/80/10. 150/200/200.	9 1 1,7 1,3,7 1			
<small>MŠ / Lstupeň / II.stupeň / 16-18</small>		Vedúci : <b>Martina Halmová</b> <i>0909 937 577</i>			Hlavný kuchár : <b>FAKKA P.</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 bôb,14-Mäkkýše  
 Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.