

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 29.11.2021 2061 / 2759 / 3489 / 4374 (k.J)				Polievka mrkvová so zemiakmi Prívarok fazuľový Chlieb k prívarku Kuracie na paprike k prívarkom Čaj ovocný	180/200/220. 150/180/210. 40/60/80/10. 66/82/103/1. 150/200/200.	1,9 1,7 1 1			
Utorok 30.11.2021 3169 / 4101 / 4692 / 5852 (k.J)				Polievka írska Chlieb k polievke Cestovina bez posýpky Posýpka orechová na cestoviny/maková Mlieko polotučné	180/200/220. 30/50/50/70 145/185/210. 29/35/42/53 150/200/200.	1,7,9 1 1,7 8 7			
Streda 01.12.2021 1653 / 2169 / 2636 / 3184 (k.J)				Polievka hrášková so zelerinou Bravčové stehno debrecínske * Zemiaky varené Šalát z červenej kapusty Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 86/102/128/ 120/150/200. 45/90/90/11. 150/200/200.	7,9 1			
Štvrtok 02.12.2021 2358 / 3081 / 3564 / 4367 (k.J)				Polievka z mrazeného špenátu s vajco. Kuracie stehná pečené na masle Ryža dusená s kukuricou Kompót marhuľový Stolová voda	180/200/220. 125/160/180. 105/140/160. 100/130/130. 200/200/200.	1,3,7 1,7			
Piatok 03.12.2021 1401 / 1921 / 2359 / 2858 (k.J)				Polievka z vaječnej zápražky Tatárske azu Zemiakové pyré Šalát zo sterilizovanej cvikly Voda s citrónovou šťavou	180/200/220. 88/103/122/ 130/195/240. 50/75/75/10. 150/200/200.	1,3,7,9 1 7			
MŠ / Lekopceň / Baktovceň / 16-18				Vedúci : Martina Halmová 0909 937 577					
				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-Viči bôb,14-Mäkkýše
Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.