

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 04.03.2024 2426 / 3369 / 3864 / 4944 (k.J)				Polievka šurtolica Chlieb k polievke Zapekané cestoviny so zeleninou Šalát z hlávkovej kapusty s mrkvou Ovocný nápoj z prírodného 100% konce.	180/200/220. 30/50/50/70 190/240/290. 60/90/90/12. 150/200/200.	1,7 1 1,3,7			
Utorok 05.03.2024 1381 / 1749 / 2241 / 2646 (k.J)				Polievka kalerábová Cestovína Hovadzie mäso pikantné v zelenine * Zemiaky varené II. Stolová voda	180/200/220. 13/15/17/20 89/105/121/. 120/150/200. 200/200/200.	1,7 1 1,9,10			
Streda 06.03.2024 2063 / 2556 / 3048 / 3609 (k.J)				Polievka mlianska Študentský rezeň Ryža dusená s hráškom Šalát mrkvový s ananášom Voda s citrónovou šťavou	180/200/220. 75/85/100/1. 125/145/165. 60/90/90/11. 150/200/200.	1,3,7 1,7			
Štvrtok 07.03.2024 1918 / 2437 / 3010 / 3669 (k.J)				Polievka hrštková Kuracie prsia s cestovinou a špenátom Čaj ovocný	180/200/220. 180/220/260. 150/200/200.	1,9 1,3,7			
Piatok 08.03.2024 2082 / 2616 / 3104 / 3621 (k.J)				Polievka pórová so zemiakmi Bravčové stehno sikulské Knedľa kysnutá Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 136/167/198. 80/90/120/1. 150/200/200.	1,7 1,7 1,3,7			

Vedúci: **Halmová Martina**

Hlavný kuchár: **P. HASAČOVÁ**

ALERGÉN: 1-Obihlinny, 2-Kórovce, 3-Vajcia, 4-Ryby, 5-Arašidy, 6-Sója, 7-Mlieko, 8-Oriechy, 9-Zeler, 10-Horčica, 11-Sézam, 12-Sinčitaný, 13-Vičí bob, 14-Makkyše
 Zmena jedálneho lístka je vynradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.