

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 11.03.2024 2916 / 3637 / 4351 / 5176 (KJ)				Boršč s mäsom Chlieb k polievke Osie hniezda-škoricové Čaj ovocný	180/200/220. 30/50/50/70 150/170/220. 150/200/200.	1,7 1 1,3,7			
Utorok 12.03.2024 2249 / 3037 / 3782 / 4591 (KJ)				Polievka zeleninová Ovsené vločky Zemiaky na kyslo Sekaná pečienka Chlieb k prívarku Stolová voda	180/200/220. 8/11/11/14 190/220/260. 50/70/85/10. 40/60/80/10. 200/200/200.	9 1 1,7 1,3,7 1			
Streda 13.03.2024 1982 / 2513 / 2872 / 3308 (KJ)				Polievka paradajková Cestovina Bravčové stehno na smotane Cestoviny Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 13/15/17/20 126/152/178. 120/140/165. 150/200/200.	1,7 1 1,7,9,10 1			
Štvrtok 14.03.2024 1828 / 2421 / 2912 / 3545 (KJ)				Polievka šošovicová so zeleninou Hovädzia pečienka husárska Zemiaky opekané II. Šalát zelerový s jablkami Stolová voda	180/200/220. 94/110/131/ 120/150/200. 55/85/85/12. 200/200/200.	1,9 1 9			
Piatok 15.03.2024 2537 / 3401 / 3853 / 4714 (KJ)				Polievka zemiaková s kôprom Chlieb k polievke Kuracie stehná pečenie - kalibrované Ryža dusená Kompót marhuľový b. n. Voda s citrónovou šťavou	180/200/220. 30/50/50/70 135/160/180. 110/150/170. 70/90/90/10. 150/200/200.	1,7 1 1,7 1,7			

Vedúci: Halmová Martina

0909487544

Hlavný kuchár:

P. HASTĽOVÁ - PRKOSČAN

ALERGÉNY: 1-Obilniny;2-Krúvce;3-Vajcia;4-Ryby;5-Arašidy;6-Sója;7-Mlieko;8-Orechy;9-Zeľé;10-Horčica;11-Sézam;12-Siričtiany;13-Viči;bob;14-Makkyše.
 Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.