

Dátum	Sirk	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
22.04.2024	1932 / 2681 / 3216 / 4155 (KJ)				Polievka špenátová s mäsom a zelenin. Chlieb k polievke Granadiersky pochod Kyslá uhorka Voda s citrónovou šťavou	189/212/235. 30/50/50/70 170/230/300. 50/70/70/10. 150/200/200.	1,3,9 1 1 1 1			
23.04.2024	1817 / 2220 / 2759 / 3344 (KJ)				Polievka krupicová s vajcom Koložvárska kapusta * Zemiaky varené II. Čaj ovocný	180/200/220. 135/170/220 120/150/200. 150/200/200.	1,3,7,9 1,7 1 1			
24.04.2024	2001 / 2511 / 2918 / 3447 (KJ)				Polievka zelerová Mivenica Bravčové stehno bratislavské Cestoviny Ovocný nápoj z prírodného 100% konce.	180/200/220. 20/25/30/40 136/172/188. 120/140/165. 150/200/200.	1,7,9 1,3 1,7,9 1 1			
25.04.2024	2754 / 3617 / 4267 / 4868 (KJ)				Polievka z tekvice hokkaidó Hovädzi guláš mexický Ryža dusená Stolová voda	180/200/220. 214/280/316. 110/150/170. 200/200/200.	7 1,7 1 1			
26.04.2024	1870 / 2531 / 3019 / 3626 (KJ)				Polievka cicerová so zeleninou a zemia. Kuraci rezeň na šampiňónoch Zemiaky opekané II. Salát z hlávkovej kapusty s mrkvou Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 96/112/128. 120/150/200. 60/90/90/12. 150/200/200.	1,9 1,7 1 1 1			

Vedúci : Halmová Martina

0904 437 549

Hlavný kuchár :

P. Halmová

ALERGIENY : 1-Oblieiny,2-Kórovce,3-Vajcia,4-Ryby,5-Arašidy,6-Sója,7-Mlieko,8-Oruchy,9-Zeľer,10-Horčica,11-Sézam,12-Sinčiany,13-Viči bób,14-Makkyšd
 Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.