

049 64 Sirk									
Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 03.06.2024 2281 / 2911 / 3420 / 4109 (KJ)				Polievka šošovicová s pátkom * Chlieb k polievke Špagety al Pomodoro s bazalkou a syro. Čaj ovocný	189/213/234. 30/50/50/70 195/235/290. 150/200/200.	1,7,9 1 1,7			
Utorok 04.06.2024 2439 / 3023 / 3681 / 4230 (KJ)				Polievka krupicová s vajcom Omačka chrenová Bravčový rezeň prírodný Knedľa kysnutá Stolová voda	180/200/220. 110/130/150. 76/92/108/1. 80/90/120/1. 200/200/200.	1,3,7,9 1,7 1,7 1,3,7			
Streda 05.06.2024 1563 / 2115 / 2597 / 3231 (KJ)				Polievka zeleninová Ovsené vločky Kuracie stehná na kyslej kapuste Zemiakové pyré II. Voda s citrónovou šťavou	180/200/220. 8/11/11/14 155/205/230. 130/195/240. 150/200/200.	9 1 7 7 7			
Štvrtok 06.06.2024 1519 / 1862 / 2245 / 2610 (KJ)				Polievka mlieková so zemiakmi Hovädzi tokaň na smotane * Cestoviny Stolová voda	180/200/220. 104/120/136. 120/140/165. 200/200/200.	1,9 1,7 1 1			
Piatok 07.06.2024 2738 / 3378 / 3940 / 4771 (KJ)				Polievka zemiaková s kôprom Kovbojská fazuľa Ryža dusená Ovocný nápoj z prírodného 100% konce.	180/200/220. 130/160/180. 110/150/170. 150/200/200.	1,7 1,7 1,7 1,7			

MŠ / skupen / Ilustrovaní: 16-18

Vedúci: Halmová Martina

0905 437 511

Hlavný kuchár:

Martinová

ALERGENY: 1-Obilniny,2-Kôrovce,3-Vajcia,4-Ryby,5-Arašidy,6-Sója,7-Mlieko,8-Orechy,9-Zeler,10-Horčica,11-Sézam,12-Siričiany,13-Viči bôb,14-Makkyše
Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.