

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovant	HM	AL
Pondelok 10.06.2024 3123 / 4162 / 5155 / 6428 (kJ)				Polievka z kyslej kapusty s mäsom a zel. Chlieb k polievke Buchty na pare plnené lekvárom Polievka kakaová na buchty Čaj ovocný	191/212/234. 30/50/50/70 150/190/250. 45/60/75/90 150/200/200.	1,7,9 1 1,3,7 7			
Utorok 11.06.2024 1854 / 2310 / 2783 / 3384 (kJ)				Polievka brokolicová Cestovina Bravčové stehno s lečom Slovenská ryža Kyslá uhorka Stolová voda	180/200/220. 13/15/17/20 86/112/128/ 120/140/160. 50/70/70/10. 200/200/200.	1,7 1 1 1 1			
Streda 12.06.2024 2199 / 2741 / 3222 / 4023 (kJ)				Polievka zo zeleného mrazeného hrášku. Mnivenica Francúzske zemiaky * Šalát z hlávkovej kapusty s mrkvou Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 20/25/30/40 200/250/300. 60/90/90/12. 150/200/200.	1,7 1,3 3,7 1,7			
Štvrtok 13.06.2024 1646 / 2051 / 2445 / 2997 (kJ)				Polievka rascová s vajcom Hovädzie po záhorácky Kuskus so zeleninou Voda s citrónovou šťavou	180/200/220. 135/180/220. 120/160/180. 150/200/200.	1,3,7,9 1 1,7			
Piatok 14.06.2024 1283 / 3373 / 4064 / 4774 (kJ)				Polievka paradajková Cestovina Kuracie prsia vprážené * / MŠ na prírod. Zemiakové pyré II. Kompót broskyňový b. n. Stolová voda	180/200/220. 13/15/17/20 0/85/100/12. 130/195/240. 70/90/90/10. 200/200/200.	1,7 1 1,3,7 7			

MŠ / doplnki / lisupepi / 16-18

Vedúci : **Halmová Martina**

Hlavný kuchár : **P. Halmová / Sirkka**

0905 437 511

ALERGÉNNY : 1-Obilniny, 2-Korovce, 3-Vajcia, 4-Ryby, 5-Arašidy, 6-Sója, 7-Mlieko, 8-Oriechy, 9-Zeľeň, 10-Horčica, 11-Sezam, 12-Sirčičany, 13-Viči, 14-Mäkkýše

Zmena jedálneho lístka je vylúčená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.