

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 24.06.2024 3759 / 4907 / 5639 / 7043 (KJ)				Polievka guľašová Chlieb k polievke Cestovina bez posypky Posypka maková na cestoviny Čaj ovocný	180/200/220. 30/50/50/70 145/185/210. 29/38/48/58 150/200/200.	1,9 1 1,7 1,7			
Utorok 25.06.2024 3366 / 4316 / 5018 / 6213 (KJ)				Polievka zeleninová Krupicové halušky Kuracie stehná pečené - kalibrované Ryža dusená Kompót jablkový b. n. Ovocný nápoj z prírodného 100% konce.	180/200/220. 15/20/25/30 135/160/180. 110/150/170. 70/90/90/10. 150/200/200.	9 1,3,7 1,7 1,7			
Streda 26.06.2024 3122 / 3880 / 4528 / 5269 (KJ)				Polievka hrstková Hovädzie mäso po španielsky Cestoviny Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 105/125/140. 120/140/165. 150/200/200.	1,9 1,3 1 1			
Štvrtok 27.06.2024 3467 / 4366 / 5024 / 5916 (KJ)				Polievka cicerová Mrvenica Bravčový guláš segedínsky Knedľa kysnutá Voda s citrónovou šťavou	180/200/220. 20/25/30/40 136/172/188 80/90/120/1. 150/200/200.	1 1,3 1,7 1,3,7			
Piatok 28.06.2024 3054 / 3808 / 4562 / 5561 (KJ)				Polievka kuracia Cestovina Bravčové rezne prekladané Zemiakové pyré II. Kyslá uhorka Stolová voda	180/200/220. 13/15/17/20 66/83/100/1. 130/195/240. 50/70/70/10. 200/200/200.	9 1 3,1 7			

Vedúci : **Halmová Martina**

Hlavný kuchár :

MŠ / Štávková / Štávková / 15-18
 ALEGRÉNY: 1-Obilniny, 2-Kôrovce, 3-Vajcia, 4-Ryby, 5-Arašidy, 6-Sója, 7-Mlieko, 8-Oriechy, 9-Zeler, 10-Horčica, 11-Sézam, 12-Siričtany, 13-Vičí bob, 14-Mákyše
 Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.