

Dátum	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
<b>Pondelok</b> 16.12.2024 2315 / 3125 / 3703 / 4680 (k.J)			Polievka šošovicová kyslá so zemiakmi Chlieb k polievke Granadiersky pochod Kyslá uhorka Čaj ovocný	180/200/220. 30/50/50/70 170/230/300. 50/70/70/10. 150/200/200.	1,7 1 1,3 7 7			
<b>Utorok</b> 17.12.2024 2068 / 2541 / 2981 / 3485 (k.J)			Polievka paradajková Cestoviny do polievky Bravčové stehno bratislavské Cestoviny Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 13/15/17/20 136/172/188. 120/140/165. 150/200/200.	1,7 1,3 1,7,9 1 1			
<b>Streda</b> 18.12.2024 2114 / 2471 / 2891 / 3493 (k.J)			Polievka hršková Soté z kuracích prs Slovenská ryža Čaj ovocný	180/200/220. 86/102/118. 120/140/160. 150/200/200.	1,9 10 1 1			
<b>Štvrtok</b> 19.12.2024 1638 / 2083 / 2457 / 2871 (k.J)			Polievka cesnaková so zemiakmi Hovädzi guláš maďarský Knedľa kysnutá Stolová voda	180/200/220. 94/120/136. 80/90/120/1. 200/200/200.	1,7 1 1,3,7 1			
<b>Piatok</b> 20.12.2024 1382 / 3541 / 4084 / 4933 (k.J)			Polievka karfiolová so zeleninou Bravčový rezeň vyprážaný * Zemiakové pyré I. Kompót miešaný b. n.	180/200/220. 0/90/100/11. 130/195/240. 90/110/110/.	1,7,9 1,3,7 7 7			

Vedúci: **Hahnová Martina** *0905 437 511*

Hlavný kuchár: *J. Hahnová*

ALERGÉNY: 1-Obilniny, 2-Kôrovce, 3-Vajcia, 4-Ryby, 5-Arašidy, 6-Sója, 7-Mlieko, 8-Oriechy, 9-Zeľer, 10-Horčica, 11-Sézam, 12-Sinčičany, 13-Viči bob, 14-Makkyše  
 Zmena jedálneho lístka je vyradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.