

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 13.01.2025 2942 / 3845 / 4437 / 5635 (kJ)				Polievka gulášová Chlieb k polievke Dukátové buchtičky s vanilkovým pudín. Čaj ovocný	180/200/220. 30/50/50/70 220/260/320. 150/200/200.	1,9 1 1,3,7			
Utorok 14.01.2025 2293 / 3064 / 3633 / 4598 (kJ)				Polievka šampinjónová so zeleninou Hrachová kaša Karbonátok s ovsenými vločkami Chlieb k prívarku Voda s citrónovou šťavou	180/200/220. 130/180/210. 60/80/95/11. 40/60/80/10. 150/200/200.	1,9 1,7 1,3,7 1			
Streda 15.01.2025 2621 / 3611 / 4372 / 5366 (kJ)				Polievka kyslá zemiaková s vajičkom Ryba na pečáci Zemiakové pyré I. Šalát z hlávkovej kapusty s mrkvou Stolová voda	180/200/220. 75/90/105/1. 130/195/240. 60/90/90/12. 200/200/200.	1,3,7 3,4,7 7			
Štvrtok 16.01.2025 2265 / 2915 / 3621 / 4160 (kJ)				Polievka cicerová Krutóny Bravčové stehno na zelenine Zemiaky opekané I. Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 10/12/12/15 116/142/158. 200/240/290. 150/200/200.	1 1 1,7,9			
Piatok 17.01.2025 1616 / 1928 / 2340 / 2814 (kJ)				Polievka zeleninová Krupicové halušky Námornické mäso Cestoviny Stolová voda	180/200/220. 15/20/25/30 64/100/116/ 120/140/165. 200/200/200.	9 1,3,7 3 1			

Vedúci: **Halmová Martina** *0905 437 511* Hlavný kuchár: **P. FALTA PETER**

ALERGÉNY: 1-Obilniny, 2-Kôrovce, 3-Vajcia, 4-Ryby, 5-Arašidy, 6-Sója, 7-Mlieko, 8-Orechy, 9-Zeľé, 10-Horčica, 11-Sézam, 12-Sirčitaný, 13-Vičí bob, 14-Mäkkýše.
 Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.