

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 20.01.2025 2158 / 2926 / 3394 / 4323 (kJ)				Polievka šošovicová mliečna Chlieb k polievke Granadiersky pochod s údenou slaninou. Kyslá uhorka Čaj ovocný	180/200/220. 30/50/50/70 170/240/300. 50/70/70/10. 150/200/200.	1,7 1 1,3 1,7 1,7			
Utorok 21.01.2025 1910 / 2572 / 2997 / 3582 (kJ)				Polievka zemiaková so zeleninou Mravenica Špagety s mäsom a syrom Čaj ovocný s medom	180/200/220. 20/25/30/40 175/230/270. 150/200/200.	7,9 1,3 1,7 1,7			
Streda 22.01.2025 1841 / 2336 / 2902 / 3521 (kJ)				Polievka brokolicová Cestoviny do polievky Koložvárska kapusta * Zemiaky varené I. Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 13/15/17/20 135/170/220. 130/150/200. 150/200/200.	1,7 1,3 1,7 1,7 1,7			
Štvrtok 23.01.2025 2090 / 2647 / 3060 / 3484 (kJ)				Polievka cibuľová so zemiakmi Hovädzie mäso varené Omáčka paradajková Knedľa kysnutá Stolová voda	180/200/220. 34/40/46/52 110/120/130. 80/90/120/1. 200/200/200.	1,7 9 1,7,9 1,3,7 1,7			
Piatok 24.01.2025 1626 / 2110 / 2468 / 2855 (kJ)				Polievka karfiolová so zeleninou Kuracie stehná na srbský spôsob Ryža dusená Voda s citrónovou šťavou	180/200/220. 116/132/148. 110/150/170. 150/200/200.	1,7,9 1 1,7 1,7			

MŠ 11stupň / 11stupň / 15-18

Vedúci: **Halmová Martina**

0909 437 577

Hlavný kuchár: **P. Faldg Peter**

Faldg Peter

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