

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Ponedeľok 27.01.2025 2677 / 3480 / 4072 / 5020 (Kč)				Polievka ragu Chlieb k polievke Cestoviny bez posypky Posypka maková na cestoviny/orechová Čaj ovocný	180/200/220. 30/50/50/70 145/185/210. 29/38/48/58 150/200/200.	1,3,7,9 1 1,3,7 9			
Utorok 28.01.2025 1984 / 2384 / 2744 / 3201 (Kč)				Polievka zelerová Cestoviny do polievky Bratislavské rizoto Šalát zo sterilizovanej cvikly Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 131/51/7/20 220/260/270. 50/7/5/7/5/10. 150/200/200.	1,7,9 1,3 1,7			
Streda 29.01.2025 2023 / 2467 / 3029 / 3570 (Kč)				Polievka paradajková so strúhanou mrk. Kuracie stehná na kyslej kapuste Zemiaky varené I. Voda s citrónovou šťavou	180/200/220. 155/205/230. 130/150/200. 150/200/200.	1,3,7 7			
Štvrtok 30.01.2025 2042 / 2707 / 3421 / 4272 (Kč)				Polievka mlieková Privarok fazuľový so zemiakmi Moravský bravčový vrabec Chlieb k privaroku Stolová voda	180/200/220. 150/180/210. 76/92/108/1. 40/60/80/10. 200/200/200.	1,7 1,7 1 1			
Piatok 31.01.2025 1812 / 2321 / 2691 / 3190 (Kč)				Polievka cesnaková so zemiakmi Hovädzí guláš so zeleninou Ryža dusená Šalát zelerový s jablkami Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 104/130/146. 110/150/170. 55/85/85/12. 150/200/200.	1,7 1,9 9			

Vedúci: **Halmová Martina**

0905 937 511

Hlavný kuchár: *P*

FILIP PETER

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