

pri Zákutajnej skote

Dátum	Statisisko 165 049 64 Sirk	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 17.02.2025 1886 / 2413 / 2775 / 3267 (Kd)					Polievka hrášková so zeleninou Cestoviny do polievky Spišské hovädzie mäso Ryža dusená Šalát jablkový s pomarančom Stolová voda	180/200/220. 13/15/17/20 110/125/140. 110/150/170. 60/80/80/10. 200/200/200.	7,9 1,3 3,7 			
Utorok 18.02.2025 1975 / 2425 / 2823 / 3478 (Kd)					Polievka šampiňónová so zeleninou Francúzske zemiaky * Kyslá uhorka Voda s pomarančovou šťavou	180/200/220. 200/250/300. 50/70/70/10. 150/200/200.	1,9 3,7 			
Streda 19.02.2025 1661 / 2303 / 2791 / 3433 (Kd)					Polievka petžlenová Krutóny Privarok kelový so zemiakmi Kuracie na paprike k privarokom Chlieb k privaroku Stolová voda	180/200/220. 10/12/12/15 130/170/200. 66/82/103/1. 40/60/80/10. 200/200/200.	1,7 1 1 1 1			
Štvrtok 20.02.2025 2414 / 3267 / 3789 / 4651 (Kd)					Polievka z fazulových strukov kyslá Chlieb k polievke Rezance s tvarohom Čaj ovocný	180/200/220. 30/50/50/70 185/250/290. 150/200/200.	1,7 1 1,3,7 			
Piatok 21.02.2025 2207 / 2785 / 3251 / 3736 (Kd)					Polievka vajčiková so zeleninou Bravčový guláš segedínsky Knedľa kysnutá Voda s citrónovou šťavou	180/200/220. 136/172/188. 80/90/120/1. 150/200/200.	3,6,9 1,7 1,3,7 			

MŠ /studení / listudení / 15-18

Vedúci : Halmová Martina

0905 437 544

Hlavný kuchár :

P. Falck Peter

ALERGÉNY: 1-Obilniny,2-Korové,3-Vajcia,4-Ryby,5-Arašidy,6-Soja,7-Mlieko,8-Orchery,9-Zeler,10-Horčica,11-Sézam,12-Sirčtany,13-Viči bôb,14-Mäkkýše
Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.