

| Dátum | Desiata | HM | AL | Obed | HM | AL | Olovrant | HM | AL |
|--|---------|----|----|---|---|---|----------|----|----|
| Pondelok 10.03.2025 1863 / 2564 / 3097 / 3948 (KJ) | | | | Polievka gulášová 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. | 1,9 1 1,3 1 1 | | | |
| Utorok 11.03.2025 1665 / 2067 / 2449 / 3009 (KJ) | | | | Polievka brokolicová Cestoviny do polievky Hovädzie mäso s kečupom Slovenská ryža Stolová voda | 180/200/220. 13/15/17/20 89/110/136/ 120/140/160. 200/200/200. | 1,7 1,3 1,10 1 1 | | | |
| Streda 12.03.2025 2238 / 2983 / 3730 / 4599 (KJ) | | | | Polievka zelerová Mrvenica Privarok šošovicový Karbonátok s ovsenými vločkami Chlieb k privaruku Stolová voda | 180/200/220. 20/25/30/40 160/200/240. 60/80/95/11. 40/60/80/10. 200/200/200. | 1,7,9 1,3 1,7 1,3,7 1 1 | | | |
| Štvrtok 13.03.2025 2456 / 3133 / 3678 / 4260 (KJ) | | | | Polievka rascová s vajcom Bravčový rezeň prírodný Omáčka chrenová Knedľa kysnutá Voda s pomarančovou šťavou | 180/200/220. 76/92/108/1. 110/130/150. 80/90/120/1. 150/200/200. | 1,3,7,9 1,7 1,7 1,3,7 1,3,7 | | | |
| Piatok 14.03.2025 1590 / 2293 / 2766 / 3432 (KJ) | | | | Polievka paradajková Cestoviny do polievky Rybie filé pečené na masle Zemľakové pyré II. Šalát zo sterilizovanej cvikly Voda s citrónovou šťavou | 180/200/220. 13/15/17/20 42/48/57/69 130/195/240. 50/75/75/10. 150/200/200. | 1,7 1,3 4,7 7 1 1 | | | |

NŠ / 1.stupen / 11.stupen / 15-18

Vedúci: **Halmová Martina**

0904 537 519

Hlavný kuchár:

FALCA PETER

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