

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
<b>Pondelok</b> <b>09.09.2019</b> <small>2473 / 3348 / 3823 / 4715 (kJ)</small>				Polievka šošovicová mliečna so zemiakmi Chlieb k polievke Špagety s mäsom a syrom Voda s ovocným sirupom	180/200/220/ 30/50/50/70 175/230/270/ 200/200/200/.	1,7 1 1,7			
<b>Utorok</b> <b>10.09.2019</b> <small>2467 / 3145 / 3607 / 4738 (kJ)</small>				Polievka gulášová Chlieb k polievke Dukátové buchtičky s vanilkovým pudingo. Čaj ovocný	192/213/235/ 30/50/50/70 220/260/320/ 200/200/200/.	1,9 1 1,3,7			
<b>Streda</b> <b>11.09.2019</b> <small>1884 / 2448 / 2871 / 3338 (kJ)</small>				Polievka paradajková Bravčové stehno debrecínske Ryža dusená Stolová voda	180/200/220/ 86/102/128/1. 110/150/170/ 200/200/200/.	1,7 1			
<b>Štvrtok</b> <b>12.09.2019</b> <small>1804 / 2240 / 2635 / 3092 (kJ)</small>				Polievka rascová s vajcom Hovädzí guláš maďarský Knedľa kysnutá Voda s ovocným sirupom	180/200/220/ 94/120/136/1. 80/90/120/15. 200/200/200/.	1,3,7,9 1 1,3,7			
<b>Piatok</b> <b>13.09.2019</b> <small>1744 / 2335 / 2738 / 3312 (kJ)</small>				Polievka kelová s párkom Kurací paprikáš Halušky Stolová voda	189/212/233/ 116/142/158/ 120/160/180/ 200/200/200/.	1 1,7 1,3			
<small>MŠ / I.stupeň / II.stupeň / 15-18</small>	Vedúci : <b>Martina Halmová</b> 0904 437 511			Hlavný kuchár : <b>JAROSLAV PEŇER</b>					

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