

Dátum	Obed	Alergény	Hmotnosť	Číslo normy
Pondelok 06.05.2024 2282 / 2954 / 3448 / 4229 (kJ)	Polievka rybacia so zeleninou a zemiakmi Cestovina s brokolicou Omáčka syrová Mlieko polotučné, stolová voda Ovocie - Jablko "Školský progr."	4,9 1,7 7 7	180/200/220/250 175/220/260/300 55/75/90/110 150/200/200/250	5.079 14.001 19.005 1.015
Utorok 07.05.2024 1972 / 2517 / 2896 / 3447 (kJ)	Polievka cicerová Zemiaky zapekané s kuracím mäsom a syrom Šalát paradajkový s pórom Voda s citrónovou šťavou	7,3	180/200/220/250 190/270/300/330 75/100/100/130 150/200/200/250	5.012 13.072 24.028 1.030
Streda 08.05.2024 0 / 0 / 0 / 0 (kJ)				
Štvrtok 09.05.2024 2087 / 2680 / 3191 / 3836 (kJ)	Polievka zemiaková s mrveničkou Bravčové mäso špikované zeleninou Tarhoňa dusená Kyslá uhorka Ovocný nápoj z prírodného 100% koncentrátu	1	180/200/220/250 107/123/144/166 110/140/170/210 50/70/70/100 150/200/200/250	5.127 7.026 17.017 24.001 1.024
Piatok 10.05.2024 3188 / 4054 / 4772 / 5553 (kJ)	Polievka kelová s mäsom a zemiakmi Buchty pečené plnené lekvárom Mlieko vanilkové, stolová voda Jogurt ovocný	3,7 7 7	180/200/220/250 160/200/240/280 150/200/200/250 100/100/100/100	5.050 15.002 1.020 23.005
MŠ / I.stupeň / II.stupeň / 15-18	Vedúci : Bc. Martina Babková	Hlavný kuchár : Homolová Martina		

ALERGÉNY: 1-Obilniny,2-Kôrovce,3-Vajcia,4-Ryby,5-Arašidy,6-Sója,7-Mlieko,8-Orechy,9-Zelér,10-Horčica,11-Sézam,12-Siričitany,13-Vičí bôb,14-Mäkkýše

Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.