

Dátum	Obed	Alergény	Hmotnosť	Číslo normy
Pondelok 13.01.2025 2219 / 3038 / 1579 (kJ)	Polievka zemiaková s medvedím cesnakom Cuketa a šampiňóny na paradajkách s tarhoňou * Kyslá uhorka Čaj ovocný	7 1,7	200/250/180 215/325/165 70/100/50 200/250/150	5.162 14.069 24.001 1.005
Utorok 14.01.2025 2425 / 3770 / 2013 (kJ)	Polievka karfiolová so syrovou lievankou Bravčové stehno sikulské Zemiaky varené s maslom I. Voda s citrónovou šťavou	7,3 7	200/250/180 167/247/136 150/250/120 200/250/150	5.047 7.025 17.036 1.032
Streda 15.01.2025 2500 / 3557 / 1975 (kJ)	Polievka zemiaková so zeleninou Kuracie prsia na hrášku Ryža dusená Šalát z hlávkovej kapusty Stolová voda	9	200/250/180 132/202/106 150/190/110 100/120/55 200/250/200	5.132 9.012 17.011 24.049 1.025
Štvrtok 16.01.2025 2475 / 3625 / 2004 (kJ)	Polievka milánska Zemiaková musaka Šalát z čínskej kapusty s kukuricou Čaj ovocný	7,3 7,3,1	200/250/180 260/390/200 75/100/50 200/250/150	5.058 13.062 24.045 1.005
Piatok 17.01.2025 2982 / 4766 / 2160 (kJ)	Polievka ruský boršč Pizza zeleninová Čaj ovocný s medom a citrónom Chlieb k polievke	7 7,3	200/250/180 220/350/160 200/250/150 50/70/30	5.003 14.057 1.009 3.001
I.stupeň / Dospelí / MŠ	Vedúci : Iveta Kacvinská	Hlavný kuchár : Mária Kacvinská		

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

Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.*Mlieko a mliečne výrobky, ovocie a zelenina „Školského programu“ s finančnou pomocou Európskej únie.