

Dátum	Obed	Alergény	Hmotnosť	Číslo normy
<b>Pondelok</b> <b>21.10.2024</b> 3477 / 5072 / 2761 (kJ)	Polievka paradajková Babičkiné zemiaky s tvarohom Mlieko polotučné Lievanka	7 7,3	200/250/180 250/360/200 200/250/150 20/30/15	5.065 14.079 1.013 4.012
<b>Utorok</b> <b>22.10.2024</b> 2039 / 2978 / 1670 (kJ)	Polievka rybacia so zeleninou a zemiakmi Hovädzí plátok bratislavský Čestoviny Čaj ovocný s medom a citrónom	4,9 7,9 1	200/250/180 130/189/114 140/185/120 200/250/150	5.079 6.015 17.001 1.009
<b>Streda</b> <b>23.10.2024</b> 2586 / 3764 / 1983 (kJ)	Polievka brokolicová Kuracie prsia na hrášku Ryža dusená Šalát zo surovej zeleniny s jogurtom a syrom Varené zemiaky Stolová voda	7	200/250/180 132/202/106 150/190/110 95/120/55 20/30/15 200/250/200	5.005 9.012 17.011 24.067 4.018 1.025
<b>Štvrtok</b> <b>24.10.2024</b> 3431 / 5240 / 2127 (kJ)	Polievka špenátová s vajcom Mletý rezeň so syrom * Zemiakové pyré Kompót miešaný s nálevom Stolová voda	7,3 3,7 7	200/250/180 90/150/65 195/295/130 140/150/120 200/250/200	5.115 13.039 17.018 20.010 1.025
<b>Piatok</b> <b>25.10.2024</b> 4073 / 5970 / 2841 (kJ)	Polievka z kyslej kapusty s mäsom a zemiakmi Kysnutý koláč s ovocím Mlieko kakaové Chlieb k polievke	7 7,3,1	212/265/191 230/350/160 200/250/150 50/70/30	5.109 15.016 1.011 3.001
I.stupeň / Dospelí / MŠ	Vedúci : <b>Iveta Kacvinská</b>	Hlavný kuchár : <b>Mária Kacvinská</b>		

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.