

Dátum	Obed	Alergény	Hmotnosť	Číslo normy
Pondelok 24.02.2025 2405 / 3582 / 1858 (kJ)	Polievka sedliacka Špagety so syrom a kečupom Čaj ovocný	9,1 1,7	200/250/180 250/350/200 200/250/150	5.081 14.035 1.005
Utorok 25.02.2025 1691 / 2688 / 1376 (kJ)	Polievka krupicová s vajcom Zemiaky varené s maslom I. Hovädzí tokáň s fazuľovými strukmi Stolová voda	9,1,3	200/250/180 150/250/120 115/167/84 200/250/200	5.053 17.036 6.080 1.025
Streda 26.02.2025 2595 / 3758 / 2111 (kJ)	Polievka zemiaková so zelenými paprikami Bravčové stehno na rasci Ryža dusená Zeleninová obloha - kapusta hlávková Stolová voda	7	200/250/180 87/142/71 150/190/110 30/40/20 200/250/200	5.134 7.015 17.011 24.073 1.025
Štvrtok 27.02.2025 2772 / 4133 / 2038 (kJ)	Polievka rybacia letná Hydinové guľky v paradajkovej omáčke * Zemiakové pyré I. Prírodná ovocná šťava 100%	9 3 7	200/250/180 240/300/190 195/295/130 200/250/150	5.148 9.001 17.019 1.030
Piatok 28.02.2025 5418 / 7450 / 4134 (kJ)	Polievka fazuľová kyslá so zemiakmi Šišky s džemom Mlieko polotučné Chlieb k polievke	7 7,3,1	200/250/180 220/300/160 200/250/150 50/70/30	5.015 15.040 1.013 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-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.*Mlieko a mliečne výrobky, ovocie a zelenina „Školského programu“ s finančnou pomocou Európskej únie.