

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
<b>Pondelok</b> <b>09.05.2022</b> 3929 / 5115 / 7409 (kJ)	Nátierka z treščekej peče. Chlieb na desiatu Čaj ovocný Zelenina/ovocie Mlieko školské	20/26/40 55/65/90 150/200/25.	4,7 1	Polievka z fazuľkových strukov Zeleninové rizoto so strúhaným sy. Kyslá uhorka Stolová voda	180/200/250 160/230/330 50/70/100 200/200/250	1,7 7,9	Maslo Pečivo vodové Čaj ovocný	15/20/30 50/70/100 150/200/25.	7 1
<b>Utorok</b> <b>10.05.2022</b> 4192 / 5592 / 8068 (kJ)	Nátierka šunková s tave. Pečivo vodové Detský čaj čierny bez k. Zelenina/ovocie Mlieko školské	20/26/40 50/70/100 150/200/25.	7 1	Polievka cesnaková so zemiakmi Rybíe filé zapekané s bešamelom Zemiaky varené Ovocný nápoj z prírodného 100% . Banány	180/200/250 77/98/139 120/150/250 150/200/250 90/200/250	1,7 1,3,4,7	Nátierka kuracia s uhor. Chlieb na olovrant Detský čaj čierny bez k.	20/26/40 55/65/90 150/200/25.	3,7,10 1
<b>Streda</b> <b>11.05.2022</b> 4007 / 5230 / 7279 (kJ)	Anglické chlebíčky Čaj ovocný s medom Zelenina/ovocie Mlieko školské	70/90/140 150/200/25.	1,3,7	Polievka hovädzia Cestovina Omáčka paradajková Knedľa kysnutá Stolová voda	190/200/250 13/15/20 110/120/150 80/90/150 200/200/250	9 1 1,7,9 1,3,7	Nátierka kelová s vajco. Pečivo celozrnné Stolová voda	20/26/40 50/70/100 200/200/25.	3,7 1
<b>Štvrtok</b> <b>12.05.2022</b> 4524 / 5939 / 8765 (kJ)	Nátierka droždiová Chlieb na desiatu Čajovníkový čaj bez kof. Zelenina/ovocie Mlieko školské	20/26/40 55/65/90 150/200/25.	3,7 1	Polievka šošovicová so zeleninou Karbonátok pečený Zemiaky na kyslo Chlieb k prívarku Voda s citrónovou šťavou	180/200/250 60/80/110 190/220/280 40/60/100 150/200/250	1,9 1,3,7 1,7 1	Nátierka syrová s cesna. Pečivo vodové Čaj ovocný	20/26/40 50/70/100 150/200/25.	7 1
<b>Piatok</b> <b>13.05.2022</b> 5116 / 6848 / 8540 (kJ)	Nátierka zeleninová letn. Pečivo vodové Čaj ovocný, nesladený Zelenina/ovocie Mlieko školské	20/26/40 50/70/100 150/200/25.	3,7 1	Polievka z kyslej kapusty s mäso. Chlieb k polievke Závin kysnutý s kakaom a kakaov. Stolová voda Jablká	191/212/265 30/50/70 160/220/300 200/200/250 100/150/200	1,7 1 1,3,7	Termizovaný tvarohový . Stolová voda	100/100/10. 200/200/25.	7
MŠ / I.stupeň / 15-18	Vedúci : <b>Košťálová Tatiana</b>			Hlavný kuchár : <b>Czigová Božena</b>					

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.