

Dátum	Obed	Alergény	Hmotnosť	Číslo normy
Pondelok 04.03.2024 <small>2674 / 3421 / 3921 / 4763 (kJ)</small>	Polievka gulášová Cestovina s brokolicou Omáčka syrová Mlieko plnotučné "Škol.program", stolová voda Tvarohová tyčinka Pribináčik	9 1,7 7 7	180/200/220/250 175/220/260/300 55/75/90/110 150/200/200/250 25/25/25/25	5.025 14.001 19.005 1.016 23.001
Utorok 05.03.2024 <small>1880 / 2501 / 3075 / 3826 (kJ)</small>	Polievka šošovicová mliečna so zemiakmi Karbonátok z rybieho filé pečený Zemiakové pyré Šalát mrkvový s citrónom Čaj ovocný, stolová voda	7 4,1,7,3 7	180/200/220/250 75/90/100/115 130/195/240/295 50/75/75/100 150/200/200/250	5.093 10.002 17.018 24.013 1.005
Streda 06.03.2024 <small>1905 / 2507 / 2995 / 3627 (kJ)</small>	Polievka cícerová Hovädzí guláš znojemský Tarhoňa dusená Kyslá uhorka Ovocný nápoj z prírodného 100% koncentrátu, stolová voda	1	180/200/220/250 114/130/156/190 110/140/170/210 50/70/70/100 150/200/200/250	5.012 6.014 17.017 24.001 1.024
Štvrtok 07.03.2024 <small>1720 / 2110 / 2675 / 3256 (kJ)</small>	Polievka rascová s vajcom Koložvárska kapusta * Zemiaky varené Voda s citrónovou šťavou	9,3 7,1	180/200/220/250 135/170/220/290 120/150/200/250 150/200/200/250	5.075 13.029 17.033 1.030
Piatok 08.03.2024 <small>3153 / 4175 / 4907 / 5903 (kJ)</small>	Polievka fazuľová s mäsom a zeleninou Buchty pečené plnené lekvárom Mlieko plnotučné "Škol.program.", stolová voda Ovocie - Jablká "Škol.program"	9 3,7 7	180/200/220/250 160/200/240/280 150/200/200/250 100/150/150/200	5.019 15.002 1.016 22.011
<small>MŠ / I.stupeň / II.stupeň / 15-18</small>	<small>Vedúci : Bc. Martina Babková</small>	<small>Hlavný kuchár : Homolová martina</small>		

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.