

Dátum	Obed	Alergény	Hmotnosť	Číslo normy
Pondelok 13.05.2024 10827 / 13218 / 16194 (kJ)	Polievka kelová s mäsom a zemiakmi Buchty na pare plnené lekvárom Mlieko polotučné Posýпка kakaová na buchty	1 1,3,7 7 7	200/220/250 190/250/310 200/200/250 45/57/65	5.050 15.001 1.015 16.007
Utorok 14.05.2024 7941 / 9535 / 11721 (kJ)	Polievka karfiolová so zeleninou Mäsový nákyp Zemiakové pyrė II. Šalát z čínskej kapusty s reďkovkou Stolová voda	1,7,9 1,3,7 7	200/220/250 80/95/115 195/240/295 65/65/95 200/200/250	5.048 13.039 17.020 24.048 1.023
Streda 15.05.2024 8682 / 10174 / 12188 (kJ)	Polievka cesnaková so zemiakmi Bravčové stehno na smotane Cestoviny Voda s citrónovou šťavou	1,7 1,7,9,10 1	200/220/250 152/178/204 140/165/185 200/200/250	5.007 7.008 17.001 1.030
Štvrtok 16.05.2024 7048 / 8502 / 10347 (kJ)	Polievka milánska Rybíe filé vyprážené * Zemiaky varené s petrž.vňaťkou Tatárska omáčka z jogurtu	1,3,7 1,3,4,7 7,10	200/220/250 90/105/125 150/200/250 55/65/80	5.058 10.017 17.035 19.006
Piatok 17.05.2024 7606 / 9111 / 10810 (kJ)	Polievka fazuľová mliečna Rizoto so zeleninou a syrom Šalát cviklový s chrenom Čaj ovocný	1,7 7	200/220/250 230/280/330 80/80/110 200/200/250	5.016 14.025 24.039 1.005
I.stupeň / II.stupeň / 15-18	Vedúci : Veronika Šarmírová	Hlavný kuchár : Viera Foksová		

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

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