

Dátum	Obed	Alergény	Hmotnosť	Číslo normy
Pondelok 03.03.2025 9337 / 10954 / 13517 (kJ)	Polievka zeleninová s pečeňovými haluškami * Cestoviny bez posýpky Posýpka maková na cestoviny Mlieko polotučné Krajina pôvodu mäsa: SK	1,3,7,9 1,3,7 7	200/220/250 185/210/270 38/48/58 200/200/250	5.123 15.006 16.004 1.013
Utorok 04.03.2025 10016 / 11793 / 14187 (kJ)	Polievka brokolicová krémová Zemiaky roľnícke Šalát uhorkový Stolová voda Krajina pôvodu mäsa: SK	1,7 3,7	200/220/250 250/300/330 90/90/120 200/200/250	5.004 13.064 24.036 1.025
Streda 05.03.2025 7750 / 9293 / 11568 (kJ)	Polievka kalerábová Prívarok šošovicový Varené vajcia Chlieb k prívarku celozrnný Voda s citrónovou šťavou Krajina pôvodu mäsa: SK	1,7 1,7 3 1	200/220/250 200/240/300 50/75/100 60/80/100 200/200/250	5.041 18.008 14.041 3.004 1.032
Štvrtok 06.03.2025 9607 / 11200 / 13074 (kJ)	Polievka cesnaková so zemiakmi Teľací guláš mexický Ryža dusená Voda s pomarančovou šťavou Krajina pôvodu mäsa: NL	1,7 1,7	200/220/250 280/316/352 150/170/190 200/200/250	5.007 6.009 17.011 1.033
Piatok 07.03.2025 7095 / 7963 / 9643 (kJ)	Polievka zemiaková so zeleninou Cuketa a šampiňóny na paradajkách s tarhoňou * Šalát mix Čaj ovocný s medom a citrónom	7,9 1,3,7 12	200/220/250 215/265/325 80/80/110 200/200/250	5.132 14.069 24.011 1.009
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 - Siročitan, 13 - Vičí bôb, 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.