

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 23.01.2023 4262 / 5572 / 7939 (kJ)	Nátierka z tuniaka Chlieb na desiatu Zeleninová obloha - par. Čaj ovocný Mlieko školské	20/26/40 55/65/90 19/22/36 150/200/25.	4,7 1	Polievka šošovicová so zeleninou Fliačky s hlávkovou kapustou Ovocný nápoj z prírodného 100% . Jablká	180/200/250 220/240/320 150/200/250 100/150/200	1,9 1	Nátierka talianska Pečivo vodové Čaj ovocný	20/26/40 50/70/100 150/200/25.	7 1
Utorok 24.01.2023 4105 / 5256 / 7797 (kJ)	Nátierka vlašská Pečivo vodové Zeleninová obloha - pap. Detský čaj čierny bez k. Mlieko školské	20/26/40 50/70/100 15/19/30 150/200/25.	3,7,10 1	Polievka karfiolová so zeleninou Kuracie prsia na zelenine Zemiaky varené s maslom Stolová voda	180/200/250 116/142/174 120/150/250 200/200/250	1,7,9 1,9 7	Nátierka medová Vianočka, sladké pečiv. Stolová voda	20/26/40 60/100/150 200/200/25.	7 1,3,7
Streda 25.01.2023 4235 / 5718 / 8622 (kJ)	Nátierka z bravčového . Chlieb na desiatu Zeleninová obloha - uho. Čajovníkový čaj bez kof. Mlieko školské	20/26/40 55/65/90 13/16/24 150/200/25.	3,7,10 1	Polievka cibuľová so zemiakmi Pizza so zeleninou, šunkou a syro. Stolová voda	180/200/250 160/220/360 200/200/250	1,7 1,3,7	Nátierka šunková s tave. Pečivo celozrnné Čajovníkový čaj bez kof.	20/26/40 50/70/100 150/200/25.	7 1
Štvrtok 26.01.2023 4031 / 5222 / 7422 (kJ)	Nátierka vajcová s oškv. Pečivo vodové Zeleninová obloha - kal. Čaj ovocný s medom Mlieko školské	20/26/40 50/70/100 12/16/24 150/200/25.	7,10 1	Polievka mrkvová so zemiakmi Bravčové stehno na šampiňónoch Zemiaky opekané Šalát z čínskej kapusty s pórom Voda s citrónovou šťavou Banány (ovocná obloha) MŠ	180/200/250 86/112/174 120/150/250 50/65/95 150/200/250 20/24/34	1,9 1,7	Nátierka z rybieho filé Chlieb na olovrant Čaj ovocný s medom	20/26/40 55/65/90 150/200/25.	4,7 1
Piatok 27.01.2023 5085 / 5967 / 7777 (kJ)	Nátierka tvarohová so z. Chlieb na desiatu Zeleninová obloha - red'. Detský čaj čierny bez k. Mlieko školské	20/26/40 55/65/90 12/16/24 150/200/25.	3,7 1	Polievka hovädzia s mäsom Domáce rezance Šišky s džemom Stolová voda	180/200/250 15/20/30 160/220/300 200/200/250	9 1,3 1,3,7	Termizovaný tvarohový . Piškóty Stolová voda	100/100/10. 20/25/30 200/200/25.	7 1,3
MŠ / I.stupeň / 15-18	Vedúci : Košťálová Tatiana			Hlavný kuchár : Czigová Božena					

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-Viči bôb,14-Mäkkýše

Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.