

Dátum	Obed	Alergény	Hmotnosť	Číslo normy
Pondelok 16.10.2023 <small>4689 / 6427 / 7598 / 9565 (kJ)</small>	Polievka kuracia Prívarok šošovicový Varené vajcia Chlieb k prívarku Mlieko plnotučné MP, stolová voda Jablká ŠO	9 7 3 7	180/200/220/250 160/200/240/300 25/50/75/100 40/60/80/100 150/200/200/250 100/150/150/200	5.083 18.008 14.042 3.003 1.016 22.011
Utorok 17.10.2023 <small>3888 / 4363 / 5190 / 6151 (kJ)</small>	Polievka z fazuľkových strukov Karbonátok z rybieho filé pečený Zemiaky varené Tatárska omáčka z jogurtu Prírodná ovocná šťava 100%	7 4,1,7,3 10	180/200/220/250 75/90/100/115 120/150/200/250 45/55/65/80 150/200/200/250	5.103 10.002 17.033 19.006 1.028
Streda 18.10.2023 <small>3781 / 4819 / 5547 / 6659 (kJ)</small>	Polievka cesnaková so zemiakmi Bravčové mäso špikované zeleninou Zemiakové pyré Šalát z hlávkovej kapusty s mrkvou Voda s citrónovou šťavou	7	180/200/220/250 107/123/144/166 130/195/240/295 60/90/90/120 150/200/200/250	5.007 7.026 17.018 24.053 1.030
Štvrtok 19.10.2023 <small>4750 / 6028 / 6989 / 8570 (kJ)</small>	Polievka zo zeleného hrášku Bravčové stehno na šampiňónoch Tarhoňa dusená Ovocný nápoj z prírodného 100% koncentrátu	1	180/200/220/250 86/112/148/174 110/140/170/210 150/200/200/250	5.135 7.016 17.017 1.024
Piatok 20.10.2023 <small>6023 / 7678 / 9115 / 11322 (kJ)</small>	Polievka z bielej fazule s mäsom a zeleninou Buchty na pare plnené lekvárom Poleva kakaová na buchty Mlieko vanilkové Ovocie ŠO	9 3,7 7 7	180/200/220/250 150/190/250/310 45/60/75/90 150/200/200/250 100/150/150/200	5.019 15.001 16.006 1.020 22.011
MŠ / I.stupeň / II.stupeň / 15-18	Vedúci : Bc. Martina Babková	Hlavný kuchár : Homolová Martina		