

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
<b>Pondelok</b> <b>12.02.2024</b> 0 / 4336 (kJ)	Termizovaný tvarohový dezert (rôzn.	90/90		Šošovicová polievka nakyslo Zapekané cestoviny s kukuricou, hráškom, brokolic. Omáčka paradajková	180/150 190/150 120/80	7 1,7,3 9	Pečivo celozrnné Nátierka karfiolová	50/25 20/10	1 7
<b>Utorok</b> <b>13.02.2024</b> 0 / 3572 (kJ)	Chlieb na desiatu celozrnný Maslo Zeleninová obloha - red'kovka	50/25 16/8 20/10		Polievka brokolicová Bravčový rezeň prírodný Tarhoňa dusená Šalát mrkvový s citrónom	180/150 70/50 110/90 50/30	1	Zemiakovo tvarohové knedličky Jahodová omáčka	150/130	
<b>Streda</b> <b>14.02.2024</b> 0 / 5132 (kJ)	Chlieb na desiatu Maslo Šunka dusená Zeleninová obloha - paprika	50/25 16/8 10/5 20/10		Polievka cesnaková krémová Musaka z mletého mäsa (zemiaky, tekvica, cuketa..	180/150 260/180	7 3,7	Žemlovka tvarohovo broskyňová	150/130	7,3,12
<b>Štvrtok</b> <b>15.02.2024</b> 0 / 3867 (kJ)	Pečivo plnené sladké	90/70	3,7	Polievka mrkvová s pórom Trojfarebné halušky Omáčka syrová so špenátom	180/150 160/110 120/100	3,7 7	Pečivo celozrnné Nátierka zeleninová letná	50/25 20/10	1 3
<b>Piatok</b> <b>16.02.2024</b> 0 / 4086 (kJ)	Lúpačka Maslo	50/25 16/8		Polievka gazdovská kuracia Rybacie karbonátky so syrom Zemiakové pyrė Zelenina miešaná na anglický spôsob	180/150 70/50 130/100 70/50	9 4,1,7,3 7	Ovocný šalát s jogurtom	150/130	
Jasle / MŠ	Vedúci : <b>Slavka Pástorová</b>			Hlavný kuchár : <b>Katarína Šimková</b>					

ALERGÉNY: 1-Obilniny,2-Kôrovce,3-Vajcia,4-Ryby,5-Arašidy,6-Sója,7-Mlieko,8-Orchey,9-Zelėr,10-Horčica,11-Sėzám,12-Siričítany,13-Vičí bėb,14-Mäkkýše

Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny. \* Mlieko a mliečne výrobky "Školského programu" EU s finančnou pomocou EU.