Názov : **ZŠ s MŠ Vikartovce, Školská jedáleň** Adresa : **059 19 Vikartovce 138/6**	**JEDÁLNY LÍSTOK od 16.11.2020 do 20.11.2020**	**Strana č.1**

Dátum	Desiata	HM	AL	Večera	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok **16.11.2020** **5578 / 6771 / 7615 / 9029 (kJ)**	Chlieb na desiatu Nátierka vajcová Mlieko karamelové plnotuč.	55/65/75/9. 20/26/32/4. 150/200/2.	1 3,7,10 7				Chlieb na olovrant Nátierka medová Čaj ovocný	55/65/75/9. 20/26/32/4. 150/200/2.	1 7
Utorok **17.11.2020** **0 / 0 / 0 / 0 (kJ)**									
Streda **18.11.2020** **6099 / 7572 / 8599 / 10393 (kJ)**	Pečivo tukové Nátierka syrová pena Mlieko ochutené plnotučné .	50/70/80/1. 20/26/32/4. 150/200/2.	1 3,7 7				Termizovaný tvarohový dez.	100/100/1.	7
Štvrtok **19.11.2020** **4848 / 6314 / 7521 / 9157 (kJ)**	Cereálne výrobky s mlieko.	160/210/2.	7				Chlieb na olovrant Nátierka maslová so strúha. Čaj ovocný	55/65/75/9. 20/26/32/4. 150/200/2.	1 7
Piatok **20.11.2020** **4960 / 6120 / 6852 / 8037 (kJ)**	Obložený sendvič Čaj ovocný	100/130/1. 150/200/2.	1,3,7,10				Ovocie	100/150/1.	
MŠ / I.stupeň / II.stupeň / 15-18	Vedúci : **Mgr.Pavlina Jakubcová**				Hlavný kuchár : **Anna Drevková**				

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-Vlčí bôb,14-Mäkkýše
Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.

Názov : **ZŠ s MŠ Vikartovce, Školská jedáleň** Adresa : **059 19 Vikartovce 138/6**	**JEDÁLNY LÍSTOK od 16.11.2020 do 20.11.2020**	**Strana č.1**

Dátum	Obed	Hmotnosť	AL	Suchý balíček	Hmotnosť	AL
Pondelok **16.11.2020** **5578 / 6771 / 7615 / 9029 (kJ)**	Polievka šošovicová so zemiakmi Sotté z kuracích pŕs Ryža zeleninová Čaj ovocný	180/200/220/2. 86/102/118/13. 110/145/175/2. 150/200/200/2.	1 10 9	Buchta plnená Mlieko ochutené (rôzne príchute)	55/55/55/55 150/200/200/2.	1,3,7 7
Utorok **17.11.2020** **0 / 0 / 0 / 0 (kJ)**						
Streda **18.11.2020** **6099 / 7572 / 8599 / 10393 (kJ)**	Polievka z hlávkovej kapusty so zemiakmi Hovädzí tokáň na smotane Cestoviny Voda s ovocným sirupom s najmenej 50% ovocnej . Ovocie	180/200/220/2. 104/120/136/1. 120/140/165/1. 150/200/200/2. 100/150/150/2.	1 1,7 1	Pečivo celozrné Nátierka Šmak Ovocný nápoj multivitamín Ovocie	50/70/80/100 15/20/25/30 150/200/200/2. 100/150/150/2.	1 7
Štvrtok **19.11.2020** **4848 / 6314 / 7521 / 9157 (kJ)**	Polievka brokolicová so syrom Bravčové karé po cigánsky Zemiaková kaša I. Šalát z červenej kapusty Čaj ovocný	180/200/220/2. 76/92/108/124 130/195/240/2. 45/90/90/110 150/200/200/2.	7 1 7	Pečivo tukové Syr tvrdý plátkový Ovocný nápoj s jablkami	50/70/80/100 10/20/25/30 200/200/200/2.	1 7
Piatok **20.11.2020** **4960 / 6120 / 6852 / 8037 (kJ)**	Polievka rybacia so zeleninou a zemiakmi Bryndzové pirohy zemiakové – hlbokomrazené Mlieko polotučné Jogurt čokoládový (vanilkový)	180/200/220/2. 160/180/220/2. 150/200/200/2. 100/100/100/1.	4,9 1,7 7 7	Jogurt čokoládový (vanilkový) Cereálne výrobky	100/100/100/1. 25/33/40/50	7
MŠ / I.stupeň / II.stupeň / 15-18	Vedúci : **Mgr.Pavlina Jakubcová**			Hlavný kuchár : **Anna Drevková**		

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-Vlčí bôb,14-Mäkkýše

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