

Dátum	Desiata	HM	AL	Večera	HM	AL	Olovrant	HM	AL
<b>Pondelok</b> <b>07.06.2021</b> 6749 / 8327 / 9540 / 11458 (kJ)	Chlieb na desiatu Nátierka sardinková Mlieko ochutené plnotučné .	55/65/75/9. 20/26/32/4. 150/200/2.	1 4,7 7				Chlieb na olovrant Nátierka džemová Čaj ovocný	55/65/75/9. 20/26/32/4. 150/200/2.	1 7
<b>Utorok</b> <b>08.06.2021</b> 5568 / 7708 / 8840 / 10772 (kJ)	Vianočka, sladké pečivo Maslo Mlieko s kávovinovou zmes.	60/100/12. 15/20/25/3. 150/200/2.	1,3,7 7 7				Jablkové pyré	100/100/1.	1,8
<b>Streda</b> <b>09.06.2021</b> 6093 / 7490 / 8516 / 10148 (kJ)	Pečivo tukové Nátierka mrkvová Mlieko ochutené plnotučné .	50/70/80/1. 20/26/32/4. 150/200/2.	1 3,7 7				Chlieb na olovrant Maslo Zeleninová obloha - uhorka. Čaj čierny	55/65/75/9. 15/20/25/3. 13/16/20/2. 150/200/2.	1 7
<b>Štvrtok</b> <b>10.06.2021</b> 4950 / 5918 / 6947 / 8688 (kJ)	Krupicová kaša	200/200/2.	1,7				Chlieb na olovrant Nátierka hrášková Čaj ovocný	55/65/75/9. 19/23/27/3. 150/200/2.	1 7
<b>Piatok</b> <b>11.06.2021</b> 5449 / 6556 / 7482 / 8821 (kJ)	Chlieb na desiatu Nátierka vlašská Čaj ovocný	55/65/75/9. 20/26/32/4. 150/200/2.	1 3,7,10				Jablká	100/150/1.	
MŠ / I.stupeň / II.stupeň / 15-18	Vedúci : <b>Mgr.Pavlina Jakubcová</b>			Hlavný kuchár : <b>Anna Drevková</b>					

Dátum	Obed	Hmotnosť	AL	Suchý balíček	Hmotnosť	AL
<b>Pondelok</b> <b>07.06.2021</b> 6749 / 8327 / 9540 / 11458 (kJ)	Juhočeská kulajda (česká kuchyňa) Sotté z kuracích pŕs Ryža dusená Čaj ovocný	180/200/220/2. 86/102/118/13. 110/150/170/1. 150/200/200/2.	3,7 10	Pečivo celozrné Maslo Džem Jablkové pyré	50/70/80/100 15/20/25/30 20/26/32/40 100/100/100/1.	1 7 1,8
<b>Utorok</b> <b>08.06.2021</b> 5568 / 7708 / 8840 / 10772 (kJ)	Polievka brokolicová krémová Mletý rezeň so syrom Zemiaková kaša II. Kompót ovocný Čaj čierny	180/200/220/2. 65/90/110/130 130/195/240/2. 170/220/220/2. 150/200/200/2.	1,7 1,3,7 7	Baken rolls Syr karička Ovocný nápoj multivitamín	10/20/25/30 150/200/200/2.	7
<b>Streda</b> <b>09.06.2021</b> 6093 / 7490 / 8516 / 10148 (kJ)	Polievka fazuľová so zemiakmi a zeleninou Hovädzí guláš maďarský Knedľa kysnutá Ovocie Voda s ovocným sirupom s najmenej 50% ovocnej .	180/200/220/2. 94/120/136/16. 80/90/120/150 100/150/150/2. 150/200/200/2.	6,9 1 1,3,7	Buchta plnená Mlieko ochutené plnotučné	55/55/55/55 150/200/200/2.	1,3,7 7
<b>Štvrtok</b> <b>10.06.2021</b> 4950 / 5918 / 6947 / 8688 (kJ)	Polievka milánska Ryba s bylínkovo-orechovou kôrkou Zemiaky varené s maslom II. Šalát reďkovkový Čaj ovocný	180/200/220/2. 75/90/110/135 120/150/200/2. 30/40/40/60 150/200/200/2.	1,3,7 1,4,7,8 7	Ruské vajce Pečivo tukové Ovocie	50/80/80/110 50/70/80/100 100/150/150/2.	1
<b>Piatok</b> <b>11.06.2021</b> 5449 / 6556 / 7482 / 8821 (kJ)	Polievka kelová s párkom Strapačky so syrokremom Mlieko polotučné Termizovaný tvarohový dezert (rôzne príchute)	180/200/220/2. 180/240/290/3. 150/200/200/2. 100/100/100/1.	1 1,3,7 7 7	Cereálne výrobky Jogurt ovocný	25/33/40/50 100/100/100/1.	7
MŠ / I.stupeň / II.stupeň / 15-18	Vedúci : <b>Mgr.Pavlna Jakubcová</b>		Hlavný kuchár : <b>Anna Drevková</b>			