

Názov : ZŠ s MŠ Vikartovce, Školská jedáleň Adresa : 059 19 Vikartovce 138/6	JEDÁLNY LÍSTOK od 10.12.2018 do 14.12.2018	Strana č.1
---	---	------------

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 10.12.2018 6121 / 7008 / 8370 (kJ)	Chlieb na desiatu Nátierka sardinková Mlieko karamelové plnotuč.	65/75/90 26/32/40 200/200/2.	1 4,7 7	Polievka sedliacka Bravčová roláda na pražský spôsob Ryža dusená Šalát z čínskej kapusty s kukuricou Čaj ovocný	200/220/25. 102/120/14. 150/170/19. 75/75/100 200/200/25.	1,7,9 1,3	Chlieb na olovrant Nátierka džemová Čaj ovocný	65/75/90 26/32/40 200/200/2.	1 7
Utorok 11.12.2018 7840 / 9084 / 10274 (kJ)	Závin kysnutý s makovou pl. Mlieko s kávovinovou zmes. Školské ovocie - hrušky	200/230/2. 200/200/2. 200/200/0	1,3,7 7	Polievka karfiolová so syrovou lievanko. Plnená paprika s paradajkovou omáčk. Zemiaková kaša I. Čaj čierny s citrónom	200/220/25. 210/240/27. 195/240/29. 200/200/25.	1,3,7 1,3 7	Chlieb na olovrant celozrn. Nátierka zeleninová zimná Čaj čierny s citrónom	65/75/90 26/32/40 200/200/2.	1 3,7
Streda 12.12.2018 5854 / 6653 / 7885 (kJ)	Chlieb na desiatu Nátierka avokádová Mlieko ochutené plnotučné	65/75/90 26/32/40 200/200/2.	1 7 7	Polievka hovädzia s mäsom a rezanca. Hovädzia pečienka sviečková Knedľa kysnutá Voda s mrazenou dreňou	200/220/25. 160/176/20. 90/120/150 200/200/25.	9 1,7,9,10 1,3,7	Chlieb na olovrant Nátierka šunková pena Čaj čierny s medom	65/75/90 26/32/40 200/200/2.	1 7,10
Štvrtok 13.12.2018 5063 / 6096 / 7244 (kJ)	Krupicová kaša	250/300/3.	1,7	Polievka milánska Morčacie prsia vyprážané Zemiakový šalát so zeleninou II. Voda s ovocným sirupom s najmenej 5.	200/220/25. 85/95/110 200/240/28. 200/200/25.	1,3,7 1,3,7 9,10	Pečivo tukové Nátierka mrkvová Čaj ovocný so sirupom	70/80/100 26/32/40 200/200/2.	1 3,7
Piatok 14.12.2018 6139 / 6823 / 7938 (kJ)	Chlieb na desiatu Nátierka kuracia s vajcom Ovocie školské - ovocná šť.	65/75/90 26/32/40 200/200/2.	1 3,7,10	Polievka kelová s mäsom a zemiakmi Nákyp ryžový s kompótom Čaj ovocný so sirupom Jogurt ovocný	200/220/25. 260/300/37. 200/200/25. 100/100/10.	1 3,7 7	Termizovaný tvarohový dez.	100/100/1.	7
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-Zeľer,10-Horčica,11-Sézam,12-Siričitany,13-Vičí bôb,14-Mäkkýše
Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.