

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
<b>Pondelok</b> <b>29.06.2026</b> 4439 / 5868 / 8837 (kJ)	Nátierka z tuniaka so syrom Chlieb na desiatu Paradajky Čaj ovocný	20/26/40 55/65/90 19/22/36 150/200/25.	4,7 1	Polievka šošovicová so zemiakmi Jačmenné krúpkky Pizza so šunkou a syrom Ovocný nápoj z prírodného 100% koncent. Jablká	180/200/250 15/18/24 140/200/310 150/200/250 75/150/200	1 1 1,3,7	Smotanový syr Pečivo vodové Mlieko polotučné	16/16/32 50/70/100 150/200/25.	7 1 7
<b>Utorok</b> <b>30.06.2026</b> 4721 / 6399 / 9430 (kJ)	Nátierka šunková s vajcom Pečivo vodové Paprika Čaj bylinkový	20/26/40 50/70/100 15/19/30 150/200/25.	3,7 1	Polievka paradajková Ovsené vločky Ryba s brokolicou a syrovou omáčkou * Zemiaky opekané Stolová voda	180/200/250 9/10/12 127/156/249 190/210/310 200/200/250	1,7 1 1,4,7	Nátierka džemová Vianočka, sladké pečivo Mlieko vanilkové	20/26/40 60/100/150 150/200/25.	7 1,3,7 7
<b>Streda</b> <b>01.07.2026</b> 4271 / 5668 / 7747 (kJ)	Nátierka tvarohová s kôprom Pečivo celozrnné Uhorky šalátové Čaj ovocný, nesladený	20/26/40 50/70/100 13/16/24 150/200/25.	7 1	Polievka z fazuľových strukov na kyslo s k. Hovädzia pečienka srbská Ryža dusená Prírodná ovocná šťava 100% Banány Krajina pôvodu mäsa: SK	180/200/250 104/130/199 110/150/190 150/200/250 90/200/250	7 1	Nátierka avokádová s vajcom. Chlieb na olovrant Čaj ovocný, nesladený	20/26/40 55/65/90 150/200/25.	3,7,10 1
<b>Štvrtok</b> <b>02.07.2026</b> 3735 / 5271 / 7728 (kJ)	Nátierka karfiolová s vajcom Chlieb na desiatu celozrnný Cibuľa jarná Čaj ovocný s medom	20/26/40 55/65/90 10/12/19 150/200/25.	3,7 1	Polievka z hlávkovej kapusty so zemiakmi Zeleninové lievance starej mamy Zemiaky varené - nové s maslom Zeleninová obloha - uhorky šalátové Ovocný nápoj z prírodného 100% koncent.	180/200/250 110/160/250 120/150/250 30/50/70 150/200/250	1 1,3,7 7	Nátierka mrkvová Pečivo vodové Mlieko polotučné	20/26/40 50/70/100 150/200/25.	3,7 1 7
<b>Piatok</b> <b>03.07.2026</b> 4934 / 6107 / 9052 (kJ)	Nátierka hrachová Chlieb na desiatu Red'kovka Čaj ovocný s medom a citrón.	20/26/40 55/65/90 12/16/24 150/200/25.	7 1	Polievka z kurčaťa a hovädzieho mäsa Buchty na pare plnené lekvárom Posýpka kakaová na buchty Mlieko polotučné Krajina pôvodu mäsa: SK	191/213/265 150/190/310 36/45/65 150/200/250	7,9 1,3,7 7 7	Nátierka kelová s vajcom Chlieb na olovrant celozrnný Stolová voda	20/26/40 55/65/90 200/200/25.	3,7 1
MŠ / I.stupeň / Dospeli	Vedúci : <b>Košťálová Tatiana</b>			Hlavný kuchár : <b>Andelová Iveta</b>					

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-Viči bôb,14-Mäkkýše

Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.Školské mlieko\*\*, školské ovocie a výrobky z ovocia\*\*-Školský program EÚ s finančnou pomocou Európskej únie a národných zdrojov