

Dátum	Obed	Alergény	Hmotnosť	Číslo normy
Pondelok 07.09.2026 2671 / 3740 / 2006 (kJ)	Polievka kalerábová Zemiaky zapekané švajčiarske Šalát z hlávkovej kapusty miešaný s cesnakom Jačmenné krúpk Čaj ovocný	3,1,7 1	200/250/180 260/350/210 80/120/50 18/24/15 200/250/150	5.041 14.049 24.051 4.002 1.005
Utorok 08.09.2026 2041 / 2836 / 1594 (kJ)	Polievka mrkvová so zemiakmi Hovädzí guláš milánsky Ryža dusená Kyslá uhorka Stolová voda	1,9	200/250/180 100/169/89 150/190/110 70/100/50 200/250/200	5.063 6.010 17.011 24.001 1.025
Streda 09.09.2026 3250 / 4878 / 2377 (kJ)	Polievka špenátová s vajcom Bravčový maslový rezeň Zemiakové pyré Kompót miešaný s nálevom Stolová voda	7,3 1,3,7 7	200/250/180 70/120/60 195/295/130 140/150/120 200/250/200	5.115 7.029 17.018 20.010 1.025
Štvrtok 10.09.2026 2122 / 3110 / 1696 (kJ)	Polievka rybacia s lečom a zemiakmi Kurací paprikáš Cestoviny Voda s citrónovou šťavou	4 7 1	200/250/180 142/192/116 140/185/120 200/250/150	5.078 9.004 17.001 1.032
Piatok 11.09.2026 4402 / 6237 / 3246 (kJ)	Polievka kelová s mäsom a zemiakmi Buchty pečené plnené lekvárom Mlieko plnotučné Chlieb k polievke	3,7,1	200/250/180 200/280/160 200/250/150 50/70/30	5.050 15.002 1.014 3.001
I.stupeň / Dospelí / MŠ	Vedúci : Iveta Kacvinská		Hlavný kuchár : Lucia Režnická	

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.*Mlieko a mliečne výrobky, ovocie a zelenina „Školského programu“ s finančnou pomocou Európskej únie.