

Dátum	Obed	Alergény	Hmotnosť	Číslo normy
<b>Pondelok</b> <b>22.06.2026</b> 2101 / 2955 / 1464 (kJ)	Polievka hydinové ragú Čuketa a šampiňóny na paradajkách s tarhoňou * Šalát zo sterilizovanej cvikly Stolová voda	7,9 1,7	200/250/180 215/325/165 75/100/50 200/250/200	5.039 14.069 24.065 1.025
<b>Utorok</b> <b>23.06.2026</b> 2526 / 3819 / 1959 (kJ)	Polievka zelerová Ovsené vločky Kuracie prsia plnené Zemiaky opekané II. Šalát uhorkový Stolová voda	9 1 7,10	200/250/180 10/12/9 115/175/90 240/340/210 90/120/60 200/250/200	5.125 4.001 9.017 17.031 24.036 1.025
<b>Streda</b> <b>24.06.2026</b> 3067 / 4440 / 2429 (kJ)	Polievka zemiaková Cestoviny do polievky Bravčový guláš segedínsky Knedľa kysnutá Čaj ovocný	1 7 3,7,1	200/250/180 15/20/13 172/232/136 90/150/80 200/250/150	5.127 4.031 7.028 17.005 1.005
<b>Štvrtok</b> <b>25.06.2026</b> 2056 / 3013 / 1593 (kJ)	Polievka pórová so zemiakmi a syrom Námornícke mäso Cestoviny Čaj ovocný s medom a citrónom	7 3 1	200/250/180 100/149/64 140/185/120 200/250/150	5.070 6.059 17.001 1.009
<b>Piatok</b> <b>26.06.2026</b> 3695 / 5106 / 2956 (kJ)	Polievka írsky Bryndzové pirohy zemiakové – hlbokomrazené * Mlieko polotučné Chlieb k polievke	7,1,9 1	200/250/180 180/240/160 200/250/150 50/70/30	5.040 14.050 1.013 3.001
I.stupeň / Dospelí / MŠ	Vedúci : <b>Iveta Kacvinská</b>	Hlavný kuchár : <b>Lucia Režnická</b>		

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.