

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
<b>Pondelok</b> <b>22.06.2026</b> 3994 (kJ)	Chlieb na desiatu Maslo Kaleráb skorý Biela káva	55 20 12 150	7	Polievka hydínové ragú Cuketa a šampiňóny na paradajkách s. Šalát zo sterilizovanej cvikly Stolová voda	200/250/18. 215/325/16. 75/100/50 200	7,9 1,7	Chlieb na olovrant Nátierka zo smotanového s. Čaj ovocný	55 20 150	7
<b>Utorok</b> <b>23.06.2026</b> 4049 (kJ)	Chlieb na desiatu Nátierka drožďová Mlieko polotučné	55 20 150	3	Polievka zelerová Ovsené vločky Kuracie prsia plnené Zemiaky opekané II. Šalát uhorkový Stolová voda	200/250/18. 10/12/9 115/175/90 240/340/21. 90/120/60 200	9 1 7,10	Chlieb na olovrant Nátierka kuracia Čaj ovocný, nesladený	55 20 150	10
<b>Streda</b> <b>24.06.2026</b> 5180 (kJ)	Pečivo vodové Maslo Mlieko kakaové	50 20 150	1	Polievka zemiaková Cestoviny do polievky Bravčový guláš segedínsky Knedľa kysnutá Stolová voda	200/250/18. 15/20/13 172/232/13. 90/150/80 200	1 7 3,7,1	Anglické chlebičky Čaj ovocný s medom a citróm.	70 150	1,3,7
<b>Štvrtok</b> <b>25.06.2026</b> 3478 (kJ)	Chlieb na desiatu Nátierka vajcová s pretlako. Mlieko polotučné	55 20 150	3	Polievka pórová so zemiakmi a syrom Námornícke mäso Cestoviny Stolová voda	200/250/18. 100/149/64 140/185/12. 200	7 3 1	Chlieb na olovrant Nátierka tvarohová s cesna. Čaj ovocný, nesladený	55 20 150	7
<b>Piatok</b> <b>26.06.2026</b> 4201 (kJ)	Chlieb na desiatu Nátierka sardinková Čaj ovocný	55 20 150		Polievka írská Bryndzové pirohy zemiakové – hlboko. Mlieko polotučné	200/250/18. 180/240/16. 150	7,1,9 1	Ovocie	90	
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-Orchey,9-Zelér,10-Horčica,11-Sézam,12-Siričítany,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.