

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 16.03.2026 3858 / 6389 (kJ)	Jogurt ovocný Pečivo tukové Čaj ovocný, nesladený	100/100 50/100 150/250	7 1	Polievka zeleninová s droždovými halušk. Kurací paprikáš Cestoviny Stolová voda	180/250 116/174 120/185 200/250	1,3,7,9 1,7 1	Nátierka tvarohová s mrkvou Chlieb na olovrant Ovocný nápoj z prírodného 1.	20/40 55/90 150/250	7 1
Utorok 17.03.2026 4475 / 8222 (kJ)	Nátierka maslová so strúhaný. Chlieb na desiatu Čaj bylinkový s medom Paradajky	20/40 55/90 150/250 19/36	7 1	Polievka cesnaková so zemiakmi Bravčové rezne prekladané Zemiakové pyré Ovocný nápoj z prírodného 100% koncent.	180/250 66/120 130/295 150/250	1,7 1,3 7	Nátierka syrová s cesnakom Chlieb na olovrant celozrnný Stolová voda	20/40 55/90 200/250	7 1
Streda 18.03.2026 4564 / 6637 (kJ)	Nátierka vlašská Pečivo tukové Čaj ovocný Paprika	20/40 50/100 150/250 15/30	3,7,10 1	Polievka šošovicová so zemiakmi Halušky so syrom a smotanou * Stolová voda	180/250 160/310 200/250	1 1,3,7	Bublanina ovocná Ovocný nápoj z prírodného 1.	110/55 150/250	1,3,7
Štvrtok 19.03.2026 3223 / 5655 (kJ)	Nátierka z tuniaka Chlieb na desiatu celozrnný Čaj bylinkový Uhorky šalátové	20/40 55/90 150/250 13/24	4,7 1	Polievka kalerábová Hovädzí tokáň s fazuľovými strukmi Ryža dusená s hráškom Voda s pomarančovou šťavou	180/250 84/150 125/195 150/250	1,7	Nátierka zeleninová letná Chlieb na olovrant Stolová voda	20/40 55/90 200/250	3,7 1
Piatok 20.03.2026 4377 / 7537 (kJ)	Nátierka z ovsených vločiek s. Chlieb na desiatu Čaj ovocný s medom a citrón.	20/40 55/90 150/250	1,7 1	Polievka rybacia so zeleninou a zemiakmi Závin kysnutý s kakaom a kakaovým pud. Mlieko	180/250 160/330 150/250	4,9 1,3,7 7	Nátierka papriková s pečený. Chlieb na olovrant celozrnný Stolová voda	20/40 55/90 200/250	7 1
MŠ / 15-18	Vedúci : Nikola Bucková			Hlavný kuchár : Stanislava Chrvalová					

ALERGÉNY: 1-Obilniny,2-Kôrovce,3-Vajcia,4-Ryby,5-Arašidy,6-Sója,7-Mlieko,8-Orechy,9-Zelér,10-Horcica,11-Sézam,12-Siricitany,13-Vlci bôb,14-Mäkkýše

Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny. *Ovocie, zelenina, mlieko a mliečne výrobky zo "Školského programu EÚ" s plnou finančnou podporou EÚ.