

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
<b>Pondelok</b> <b>06.04.2026</b> 0 / 0 (kJ)	PRÁZDNINY								
<b>Utorok</b> <b>07.04.2026</b> 0 / 0 (kJ)	PRÁZDNINY								
<b>Streda</b> <b>08.04.2026</b> 4938 / 8882 (kJ)	Nátierka medová Pečivo tukové Čaj ovocný, nesladený	20/40 50/100 150/250	7 1	Polievka zemiaková so zeleninou Bravčové stehno na horčici Zemiaky opekané Šalát z čínskej kapusty s kukuricou Voda s pomarančovou šťavou Banány	180/250 86/154 190/310 50/100 150/250 90/250	7,9 1,10	Krupicová kaša Stolová voda	210/360 200/250	1,7
<b>Štvrtok</b> <b>09.04.2026</b> 4305 / 7324 (kJ)	Nátierka avokádová Chlieb na desiatu Čaj bylinkový s medom Paradajky	20/40 55/90 150/250 19/36	7 1	Polievka karfiolová krémová Kurací rezeň prírodný Ryža dusená Šalát paradajkový s paprikou a syrom Stolová voda	180/250 86/144 110/190 60/130 200/250	7 1,7 7	Nátierka syrová s cesnakom Chlieb na olovrant celozrnný Ovocný nápoj z prírodného 1.	20/40 55/90 150/250	7 1
<b>Piatok</b> <b>10.04.2026</b> 4415 / 8310 (kJ)	Nátierka Erős Pista Chlieb na desiatu celozrnný Čaj ovocný s medom a citrón. Uhorky šalátové	20/40 55/90 150/250 13/24	7 1	Polievka gulášová Palacinky s džemom Mlieko kakaové	180/250 180/360 150/250	1,9 1,3,7 7	Hrianky s maslom a cesnako. Stolová voda	65/130 200/250	1,7
MŠ / 15-18	Vedúci : <b>Nikola Bucková</b>			Hlavný kuchár : <b>Stanislava Chrvalová</b>					

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.