

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 02.02.2026 3434 / 6673 (kJ)	Cereálne výrobky s mlieko.	160	1,5,7,8	Šošovicová s párkom Granadiersky pochod Kyslá uhorka	189/265 170/350 50/100	1,7,9 1,3	Šunková pomazánka Red'kovka Chlieb na olovrant Čaj bylinkový	20 15 55 150	7 1
Utorok 03.02.2026 3979 / 7931 (kJ)	Tvarohová s cesnakom Chlieb na desiatiu Čaj ovocný	20 55 150	7 1	Polievka zo zeleného hrášku Losos na cesnaku s pórom Zemiakové pyré Šalát z hlávkovej kapusty	180/250 48/90 130/295 55/120	1,7 4,7 7	Maslo Paprika Rožok Čaj bylinkový	20 15 50 150	7 1
Streda 04.02.2026 4735 / 9683 (kJ)	Maslo Vianočka, sladké pečivo Biela káva	20 60 150	7 1,3,7 7	Gulášová srbská Pizza so šunkou, syrom a kukuricou	180/250 140/310	1 1,3,7	Hydinová pena s kyslou uh. Cibuľa jarná Ryžový chlebík Voda s citrónovou šťavou	20 10 2 KS 150	7,10 1
Štvrtok 05.02.2026 4030 / 6673 (kJ)	Karička - tavený syr Uhorky šalátové Chlieb na desiatiu Čaj bylinkový	20 20 55 150	7 1	Polievka zeleninová Krupicové halušky Morčacie na spôsob merano Ryža dusená	180/250 15/30 104/179 110/190	9 1,3,7 1,7,9	Termix šejk Rožok Stolová voda	150 50 200	7 1
Piatok 06.02.2026 4491 / 8340 (kJ)	Syr tvrdý Maslo Hrozno (ovocná obloha) Chlieb na desiatiu Čaj bylinkový	10 20 20 55 150	7 7 1	Kurací vývar Rezance Nákyp tvarohový s marhuľovou omáčk.	180/250 13/20 180/370	9 1,3 1,3,7	Avokádová pomazánka Paradajky Rožok viacvrstvný Čaj ovocný	20 20 50 150	7 1
MŠ / Dospelí	Vedúci : Michaela Lauková			Hlavný kuchár : Martin Kaža					

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

Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.