

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 23.02.2026 4038 / 6786 (kJ)	Detská výživa Piškóty	150 20	1,3	Polievka šošovicová kyslá so zemiakmi Penne s Pomodoro omáčkou a strúhaným syrom	180/250 195/340	1,7 1,3,7	Nátierka z rybieho filé Paradajky Pletenka so sezamom Čaj ovocný	20 20 60 150	4,7 1,11
Utorok 24.02.2026 4119 / 7535 (kJ)	Syr tvrdý Maslo Chlieb na desiatu Čaj bylinkový	10 20 55 150	7 7 1	Polievka zeleninová Hovädzie (PL) na šampiňónoch Ryža dusená	180/250 104/169 110/190	9 1	Maslo Pečivo vodové Jablká (ovocná obloha) Čaj ovocný	20 55 20 150	7 1
Streda 25.02.2026 4560 / 7835 (kJ)	Nátierka hrášková Red'kovka Chlieb na desiatu Čaj bylinkový	20 15 55 150	7 1	Polievka rybacia letná (CHN) Osie hniezda Voda s pomarančovou šťavou	180/250 150/270 150/250	4,9 1,3,7	Šunka Maslo Uhorky šalátové Chlieb na olovrant Čaj ovocný	10 20 20 55 150	7 1
Štvrtok 26.02.2026 3926 / 7595 (kJ)	Závin makový Biela káva	60 150	1,3,7 7	Polievka mrkvová Strúhaný syr tofu Hydinové guľky (SK) v par. omáčke Zemiaky varené	180/250 15/30 190/300 120/250	1,7 6 1,3,7	Nátierka tvarohová s cesna. Zeleninová obloha – šalát Chlieb na olovrant Čaj bylinkový	20 15 55 150	7 1
Piatok 27.02.2026 3529 / 6431 (kJ)	Nátierka mrkvová Uhorky šalátové Chlieb na desiatu Čaj ovocný	20 20 55 150	3,7 1	Polievka minestrone bez mäsa Zemiaky na kyslo Varené vajcia	180/250 190/280 25/100	9 1,7 3	Jogurt ovocný Pečivo tukové Stolová voda	100 50 200	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-Orchy,9-Zelér,10-Horcica,11-Séam,12-Siricitany,13-Vlčí bôb,14-Mäkkýše

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