

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 23.03.2026 3429 / 6363 (kJ)	Detská výživa Piškóty	150 20	1	Polievka rybacia zimná (CHN) Zemiaky na kyslo Varené vajcia	180/250 190/280 25/100	9 7 3	Nátierka šunková pena Paradajky Pečivo celozrnné Čaj bylinkový	20 20 50 150	10,7 1
Utorok 24.03.2026 4787 / 9473 (kJ)	Maslo Vianočka, sladké pečivo Mlieko polotučné	20 60 150	7	Polievka zeleninová Jačmenné krúpk Mäsovo - zeleninový náryp (SK) Zemiaky varené s maslom Šalát miešaný	180/250 15/24 80/195 120/250 50/120	9 1 3,7,1,9 12	Maslo Red'kovka Chlieb na olovrant Čaj ovocný	20 15 55 150	
Streda 25.03.2026 4062 / 7368 (kJ)	Tofu nátierka Paprika Chlieb na desiatu Čaj bylinkový	20 15 55 150	6	Polievka hovädzi (PL)a s hráškom Cestoviny do polievky Náryp tvarohový s marhuľovou omáčk.	180/250 13/20 180/370	9 7,3,1,12	Nátierka syrová Uhorky šalátové Rožok Čaj ovocný	20 20 50 150	7 1
Štvrtok 26.03.2026 3954 / 7085 (kJ)	Syr tvrdý Maslo Chlieb na desiatu Čaj bylinkový	10 20 55 150	7	Boršč zeleninový Hovädzie (PL) dusené na hrášku Ryža dusená	180/250 104/169 110/190	7,9	Nátierka tvarohová s medo. Jablká (ovocná obloha) Chlieb na olovrant Stolová voda	20 20 55 200	7
Piatok 27.03.2026 4579 / 7696 (kJ)	Nátierka sardinková Chlieb na desiatu Uhorky šalátové Čaj ovocný	20 55 20 150		Polievka brokolicová krémová Krutóny Kurací paprikáš (SK) Cestoviny	180/250 10/15 116/192 120/185	7 7	Termizovaný tvarohový dez. Rožok Stolová voda	100 50 200	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.