

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 31.08.2026 4283 / 7976 (kJ)	Cereálne výrobky s mlieko.	160/320	7	Paprikový krém Fliačky s hlávkovou kapustou Melóny	180/250 220/320 75/250	1	Žemle Maslo Šunka Uhorky šalátové Čaj ovocný	50/100 20/35 10/30 13/24 150/250	1
Utorok 01.09.2026 4303 / 8310 (kJ)	Chlieb na desiatu Maslo Syr tvrdý Jablká (ovocná obloha)	55/90 20/35 10/30 20/34	7	Polievka mrkvová s pohánkou Ryba na pekáči Zemiakový šalát so zeleninou	180/250 75/140 150/280	7,3 10,9	Pečivo tukové Nátierka liptovská Paprika Čaj bylinkový	50/100 20/40 15/30 150/250	1 7
Streda 02.09.2026 4214 / 8217 (kJ)	Vianočka, sladké pečivo Maslo Mlieko polotučné	60/150 20/35 150/250	7	Polievka zeleninová Hovädzí guláš maďarský Ryža dusená	180/250 94/179 110/190	9	Pečivo celozrnné Nátierka mrkvovo - syrová s. Čaj ovocný	50/100 20/40 150/250	1
Štvrtok 03.09.2026 3611 / 7279 (kJ)	Chlieb na desiatu Maslo Red'kovka Čaj bylinkový	55/90 20/35 12/24 150/250		Polievka kuracia Cestoviny do polievky Prívarok špenátový so smotanou Zemiaky varené Varené vajcia	180/250 13/20 100/160 120/250 25/100	9 7,3 3	Šatôčka maková Voda s pomarančovou šťav.	60/150 150/250	
Piatok 04.09.2026 4535 / 7663 (kJ)	Chlieb na desiatu Nátierka kuracia Paradajky Čaj bylinkový	55/90 20/40 19/36 150/250	10	Polievka paradajková Kus kus s hydínovým mäsom a zelenin. Šalát cviklový s jablkami	180/250 230/360 50/120	9,7	Termizovaný tvarohový dez. Pečivo vodové Stolová voda	100/100 50/100 200/250	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-Séзам,12-Siricitany,13-Vlčí bôb,14-Mäkkýše
 Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.