

Dátum	Obed	Alergény	Hmotnosť	Číslo normy
Pondelok 19.01.2026 2417 / 2889 / 3618 (kJ)	Polievka šošovicová so zemiakmi Zapekané cestoviny so zeleninou Voda s citrónovou šťavou	Obilniny Obilniny,Vajcia,Mlieko	200/220/250 240/290/340 200/200/250	5.098 14.084 1.032
Utorok 20.01.2026 2510 / 2907 / 3631 (kJ)	Polievka špenátová s vajcom Kuracie prsia na kukurici Ryža dusená Čaj ovocný	Obilniny,Vajcia,Mlieko Mlieko	200/220/250 102/128/160 150/170/190 200/200/250	5.115 9.014 17.011 1.005
Streda 21.01.2026 5101 / 5904 / 7094 (kJ)	Polievka fazuľová s mäsom a zeleninou Buchty pečené plnené tvarohom Mlieko kakaové Chlieb k polievke	Obilniny,Zelér Obilniny,Vajcia,Mlieko,Siričita. Mlieko Obilniny	200/220/250 235/275/320 200/200/250 50/50/70	5.019 15.005 1.011 3.001
Štvrtok 22.01.2026 2789 / 3375 / 4257 (kJ)	Polievka karfiolová so zeleninou Mletý rezeň so syrom * Zemiaky opekané I. Stolová voda Cestoviny do polievky	Obilniny,Mlieko,Zelér Obilniny,Vajcia,Mlieko Obilniny,Vajcia	200/220/250 90/110/150 240/290/340 200/200/250 15/17/20	5.048 13.039 17.030 1.025 4.031
Piatok 23.01.2026 2197 / 2550 / 3253 (kJ)	Polievka zelerová Bravčové stehno s paprikou a paradajkami Cestoviny Čaj ovocný s medom a citrónom Ryža	Obilniny,Mlieko,Zelér Obilniny Obilniny	200/220/250 112/128/172 140/165/185 200/200/250 10/10/12	5.125 7.023 17.001 1.009 4.005
I.stupeň / II.stupeň / Dospelí	Vedúci : Mgr.Beáta Kováčsová		Hlavný kuchár : Henrieta Borbélyová	

ALERGÉNY: 1-Obilniny,2-Kôrovce,3-Vajcia,4-Ryby,5-Arašidy,6-Sója,7-Mlieko,8-Orechy,9-Zelér,10-Horčica,11-Séзам,12-Siričitany,13-Vičí bôb,14-Mäkkýše
 Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny. Pôvod mäsa SK, CZ.