

Dátum	Obed	Alergény	Hmotnosť	Číslo normy
Pondelok 09.02.2026 1940 / 2320 / 2721 (kJ)	Polievka zeleninová s droždovými haluškami Šampiňóny na smotane Cestoviny Stolová voda	Obilniny,Vajcia,Mlieko,Zelér Obilniny,Mlieko,Horčica, Obilniny	200/220/250 170/190/220 140/165/185 200/200/250	5.121 14.033 17.001 1.025
Utorok 10.02.2026 2652 / 3286 / 4157 (kJ)	Polievka tekvicová Čevabčiči * Zemiaky opekané I. Stolová voda Zeleninová obloha - cibuľa, horčica	Obilniny,Mlieko Obilniny,Horčica, Horčica,	200/220/250 55/65/85 240/290/340 200/200/250 18/27/40	5.102 13.007 17.030 1.025 24.081
Streda 11.02.2026 3969 / 4519 / 5729 (kJ)	Polievka ruský boršč Dukátové buchtičky s vanilkovým pudingom Čaj ovocný s medom a citrónom Chlieb k polievke	Obilniny,Mlieko Obilniny,Vajcia,Mlieko Obilniny	200/220/250 260/320/380 200/200/250 50/50/70	5.003 15.007 1.009 3.001
Štvrtok 12.02.2026 3256 / 3606 / 4437 (kJ)	Polievka kuracia Kuracie stehná pečené na masle Ryža dusená Čaj ovocný Kompót miešaný s nálevom Cestoviny - niťovky	Zelér Obilniny,Mlieko Obilniny,Vajcia	200/220/250 160/180/220 150/170/190 200/200/250 140/140/150 15/17/20	5.083 9.028 17.011 1.005 20.010 4.003
Piatok 13.02.2026 2324 / 2776 / 3565 (kJ)	Polievka halászle Bravčové stehno na rasci Tarhoňa dusená Stolová voda	Ryby,Zelér Obilniny Obilniny	200/220/250 87/108/142 140/170/210 200/200/250	5.179 7.015 17.017 1.025
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-Séžam,12-Siričitany,13-Vičí bôb,14-Mäkkýše
 Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny. Pôvod mäsa SK, CZ.