

Dátum	Obed	Alergény	Hmotnosť	Číslo normy
Pondelok 26.01.2026 3664 / 4688 (kJ)	Polievka cesnaková so zemiakmi Omáčka syrová Čaj ovocný, nesladený Cestoviny / penne	1,7 1,7 1	180/200/250 55/75/110 150/200/250 120/140/185	5.007 19.005 1.008 17.001
Utorok 27.01.2026 4286 / 5594 (kJ)	Polievka kelová s párkom * Bravčové stehno na smotane Cestoviny Čaj ovocný	1 1,7,9,10 1	180/200/250 126/152/222 120/140/185 150/200/250	5.051 7.008 17.001 1.005
Streda 28.01.2026 4413 / 5645 (kJ)	Polievka zemiaková s kôprom Dukátové buchtičky s vanilkovým pudingom Čaj bylinkový	1,7 1,3,7	180/200/250 220/260/380 150/200/250	5.133 15.007 1.003
Štvrtok 29.01.2026 3779 / 4807 (kJ)	Polievka hrstková Kuracie prsia s višňami Ryža dusená Čaj ovocný s medom a citrónom	1,9 1	180/200/250 86/102/152 110/150/190 150/200/250	5.038 9.021 17.011 1.009
Piatok 30.01.2026 4337 / 5182 (kJ)	Polievka rascová s vajcom a opekaným pečivom Koložvárska kapusta * Chlieb základný Čaj ovocný, nesladený	1,3,7 1,7 1	180/200/250 135/170/360 50/60/100 150/200/250	5.076 13.028 3.018 1.011
MŠ / I.stupeň	Vedúci : Silvia Šuľanová		Hlavný kuchár : Silvia Šuľanová	

ALERGÉNY: 1-Obilniny,2-Kôrovce,3-Vajcia,4-Ryby,5-Arašidy,6-Sója,7-Mlieko,8-Orechy,9-Zeľer,10-Horčica,11-Sézam,12-Siričítany,13-Vičí bôb,14-Mäkkýše

Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny. * Mlieko a mliečne výrobky "Školského programu" EU s finančnou pomocou EU.