

Dátum	Obed	Alergény	Hmotnosť	Číslo normy
<b>Pondelok 01.06.2026</b>	Polievka rassolník Bravčové karé po cigánsky * Zemiaky opekané II. Šalát z kyslej kapusty s mrkvou Stolová voda	1,7,9 1	180/200/250 76/92/142 210/240/340 50/75/110 200/200/250	5.077 7.004 17.031 24.057 1.025
<b>Utorok 02.06.2026</b>	Polievka karfiolová so zeleninou Kuracie prsia na hrášku Ryža dusená Obloha: čerstvá zelenina Stolová voda	1,7,9 1,7	180/200/250 106/132/202 110/150/190  200/200/250	5.048 9.012 17.011  1.023
<b>Streda 03.06.2026</b>	Polievka z fazuľkových strukov (česká kuchyňa) Buchty pečené s čokoládovo – orieškovým krémom Mlieko polotučné/ školské Chlieb k polievke	7 1,3,7,8 7 1	180/200/250 160/200/280 150/200/250 30/50/70	105.033 15.004 1.015 3.001
<b>Štvrtok 04.06.2026</b>	Polievka cícerová so zeleninou a zemiakmi Bravčové stehno na horčici Tarhoňa dusená Čaj ovocný Kyslá uhorka	1,9 1,10 1	180/200/250 86/112/172 110/140/210 150/200/250 50/70/100	5.013 7.006 17.017 1.005 24.001
<b>Piatok 05.06.2026</b>	Polievka rybacia letná Zapekané cestoviny so zeleninou Voda s citrónovou šťavou	4,9 1,3,7	190/240/340 150/200/250	5.148 14.084 1.032
Vedúci : <b>Silvia Šuľanová</b>		Hlavný kuchár : <b>Silvia Šuľanová</b>		

ALERGÉNY: 1-Obilniny,2-Kôrovce,3-Vajcia,4-Ryby,5-Arašidy,6-Sója,7-Mlieko,8-Orechy,9-Zelér,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.