

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 13.05.2019 3941 / 5170 / 7583 (kJ)	Nátierka z tuniaka Chlieb na desiatu Čaj ovocný Zelenina/ovocie	20/26/40 55/65/90 150/200/250	4,7 1	Polievka cesnaková so zemiakmi Špagety s mäsom a syrom Citronáda Ovocie	180/200/250 175/230/310 150/200/250	1,7 1,7	Maslo Pečivo vodové Čaj ovocný	15/20/30 50/70/100 150/200/250	7 1
Utorok 14.05.2019 4686 / 5773 / 7874 (kJ)	Nátierka syrová pena Pečivo celozrné Čaj zelený Zelenina/ovocie	20/26/40 50/70/100 150/200/250	3,7 1	Polievka cicerová so zeleninou Kuracie stehná pečené na masle Ryža dusená Kompót miešaný s nálevom Stolová voda	180/200/250 125/160/205 110/150/190 120/140/150 200/200/250	1,7	Krupicová kaša s ovsen. Čaj zelený	200/200/250 150/200/250	1,7
Streda 15.05.2019 4528 / 5725 / 8168 (kJ)	Nátierka šunková s vajc. Chlieb na desiatu Mlieko polotučné Zelenina/ovocie	20/26/40 55/65/90 150/200/250	3,7 1 7	Polievka mrkvová so zemiakmi Bravčová roláda na pražský spôs. Zemiaky varené s maslom Šalát z čínskej kapusty s kukurico. Voda s ovocným sirupom s najme.	180/200/250 86/102/140 120/150/250 50/75/100 150/200/250	1,9 1,3 7	Nátierka medová Pečivo vodové Čaj čierny s citrónom	20/26/40 50/70/100 150/200/250	7 1
Štvrtok 16.05.2019 3970 / 5081 / 7290 (kJ)	Nátierka hrášková Pečivo vodové Čaj s príchuťou bylínok, Zelenina/ovocie	19/23/34 50/70/100 150/200/250	7 1	Polievka zemiaková so sterilizova. Hovädzí plátok prírodný Tarhoňa dusená Šalát uhorkový Stolová voda	180/200/250 84/100/142 110/140/210 60/90/120 200/200/250	1,7 1 1	Nátierka vajcová Chlieb na olovrant Čaj s príchuťou bylínok,	20/26/40 55/65/90 150/200/250	3,7,10 1
Piatok 17.05.2019 4501 / 5989 / 8460 (kJ)	Nátierka drožd'ová Chlieb na desiatu Čaj ovocný Zelenina/ovocie	16/20/30 55/65/90 150/200/250	7 1	Polievka hrachová s mäsom a so . Chlieb k polievke Kysnutý koláč s ovocím Mlieko polotučné Ovocie	180/200/250 30/50/70 160/230/350 150/200/250	1,9 1 1,3,7 7	Cereálna tyčinka Čaj ovocný	1/1/1 150/200/250	
MŠ / I.stupeň / 15-18	Vedúci : Košťálová Tatiana			Hlavný kuchár : Czigová Božena					

ALERGÉNY: 1-Obilniny,2-Kórovce,3-Vajcia,4-Ryby,5-Arašidy,6-Sója,7-Mlieko,8-Orechy,9-Zelér,10-Horčica,11-Sézam,12-Siričitany,13-Vičí bób,14-Mäkkýše

Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 06.05.2019 3818 / 5277 / 7755 (kJ)	Nátierka drožd'ová Pečivo vodové Čaj s príchuťou bylínok, Zelenina/ovocie	20/26/40 50/70/100 150/200/250	3,7 1	Polievka brokolicová krémová Čevabčiči Zemiaky varené Zeleninový obloha - cibuľa, horčic. Citronáda Ovocie	180/200/250 45/55/90 120/150/250 0/18/40 150/200/250	1,7 1,10 10	Nátierka talianska Chlieb na olovrant Čaj s príchuťou bylínok,.	20/26/40 55/65/90 150/200/250	7 1
Utorok 07.05.2019 4689 / 6201 / 8218 (kJ)	Nátierka sardinková Chlieb na desiatu Čaj ovocný Zelenina/ovocie	20/26/40 55/65/90 150/200/250	4,7 1	Polievka fazuľová so zeleninou Kurací rezeň prírodný MŠ Kuracie mäso po čínsky Ryža dusená Šalát hlávkový Stolová voda	180/200/250 86/102/144 0/102/144 110/150/190 30/60/80 200/200/250	1,9 1,7	Kakaové rezy s hruška. Mlieko polotučné	45/45/55 150/200/250	1,3 7
Streda 08.05.2019 0 / 0 / 0 (kJ)									
Štvrtok 09.05.2019 3999 / 5220 / 7529 (kJ)	Nátierka vajcová Chlieb na desiatu Čaj zelený Zelenina/ovocie	20/26/40 55/65/90 150/200/250	3,7,10 1	Polievka karfiolová so zeleninou Rybíe filé na labužnícky spôsob Kyslá uhorka Voda s ovocným sirupom s najme.	180/200/250 190/240/340 50/70/100 150/200/250	1,7,9 1,3,4,7	Maslo Pečivo vodové Čaj zelený	15/20/30 50/70/100 150/200/250	7 1
Piatok 10.05.2019 4169 / 5459 / 7447 (kJ)	Hrianky s maslom a ces. Čaj čierny s medom Zelenina/ovocie	65/85/130 150/200/250	1,7	Polievka kuracia cestovina Lievance s lekvárom Mlieko polotučné Ovocie	180/200/250 160/220/330 150/200/250	9 1,3,7 7	Jogurt ovocný Čaj čierny s medom	100/100/100 150/200/250	7
MŠ / I.stupeň / 15-18	Vedúci : Košťálová Tatiana			Hlavný kuchár : Czígová Božena					

ALERGÉNY: 1-Obilniny,2-Kôrovce,3-Vajcia,4-Ryby,5-Arašidy,6-Sója,7-Mlieko,8-Orechy,9-Zel'el,10-Horčica,11-Sézam,12-Siričityny,13-Viči bôb,14-Mäkkýše

Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny.