

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 26.01.2026 6745 / 8617 / 9942 / 12021 (kJ)	Chlieb na desiatu Nátierka vajcová Mlieko kakaové plnotučné	55/65/75/9. 20/26/32/4. 150/200/2.	1 3,7,10 7	Polievka rascová s vajcom Kuracie stehná na srbský spôsob Zemiaky opekané I. Ryža dusená Čaj ovocný	180/200/22. 116/132/14. 200/240/29. 110/150/17. 150/200/20.	1,3,7,9 1	Chlieb na olovrant Nátierka medová Detský čaj čierny bez kofeí.	55/65/75/9. 20/26/32/4. 150/200/2.	1 7
Utorok 27.01.2026 6972 / 9509 / 11036 / 13455 (kJ)	Vianočka, sladké pečivo Maslo Biela káva	60/100/12. 20/25/30/3. 150/200/2.	1,3,7 7 7	Polievka hovädzia s mäsom Hovädzia pečienka sviečková Knedľa kysnutá Čaj ovocný	180/200/22. 134/160/17. 80/90/120/1. 150/200/20.	9 1,7,9,10 1,3,7	Chlieb na olovrant Maslo Zeleninová obloha - uhorky .	55/65/75/9. 20/25/30/3. 30/50/50/7.	1 7
Streda 28.01.2026 6059 / 7687 / 8762 / 10607 (kJ)	Puding vanilkový s piškóta.	250/160/1.	7	Polievka mrkvová mliečna so strúhaný. Mletý rezeň so syrom * Zemiakové pyré I. Šalát mix Voda s ovocou šŕavou	180/200/22. 65/90/110/1. 130/195/24. 50/80/80/11. 150/200/20.	1,3,7 1,3,7 7 12	Chlieb na olovrant Nátierka syrová pena Detský čaj čierny bez kofeí.	55/65/75/9. 20/26/32/4. 150/200/2.	1 7
Štvrtok 29.01.2026 6058 / 7719 / 8515 / 10444 (kJ)	Pečivo tukové Nátierka drožďová s maslo. Mlieko vanilkové plnotučné	50/70/80/1. 16/20/25/3. 150/200/2.	1 7 7	Polievka cícerová so zeleninou a zemi. Bratislavské rizoto Šalát zo sterilizovanej cvikly Čaj ovocný Ovocie	180/200/22. 220/260/27. 50/75/75/10. 150/200/20. 75/150/150/.	1,9 1,7	Jablkové pyré Piškóty	100/100/1. 20/25/25/3.	1,3,8 1,3
Piatok 30.01.2026 6182 / 7443 / 8354 / 9716 (kJ)	Obložený sendvič Detský čaj čierny bez kofeí.	100/130/1. 150/200/2.	1,3,7,10	Polievka rybacia so zeleninou a zemia. Bryndzové pirohy zemiakové – hlboko. Mlieko polotučné Termizovaný tvarohový dezert (rôzne p.	180/200/22. 160/180/22. 150/200/20. 100/100/10.	4,9 1,7 7 7	Ovocie	75/150/15.	
MŠ / I.stupeň / II.stupeň / Dospelí Vedúci : Mgr.Pavlína Jakubcová Hlavný kuchár : Anna Drevková									

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

Dátum	Obed	Hmotnosť	AL	Suchý balíček	Hmotnosť	AL
Pondelok 26.01.2026 6745 / 8617 / 9942 / 12021 (kJ)				Anglický rožok Cereálna tyčinka 25g Ovocný nápoj	70/90/110/140 25/25/25/25 200/200/200/2.	1,3,7 1,5,6,8
Utorok 27.01.2026 6972 / 9509 / 11036 / 13455 (kJ)				Vianočka, sladké pečivo Maslo Mlieko ochutené	60/100/120/15. 20/25/30/35 150/200/200/2.	1,3,7 7 7
Streda 28.01.2026 6059 / 7687 / 8762 / 10607 (kJ)				Obložený rožok Jablkové pyré	100/130/150/1. 100/100/100/1.	1,3,7,10 1,3,8
Štvrtok 29.01.2026 6058 / 7719 / 8515 / 10444 (kJ)				Chlieb na desiatu celozrnný Nátierka vlašská Ovocný nápoj Ovocie	55/65/75/90 20/26/32/40 200/200/200/2. 75/150/150/20.	1 3,7,10
Piatok 30.01.2026 6182 / 7443 / 8354 / 9716 (kJ)				Termizovaný tvarohový dezert (rôzne príchute) Cereálne výrobky	100/100/100/1. 25/33/40/50	7 1,5,8

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

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