

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
<b>Pondelok</b> <b>03.03.2025</b> 4026 (kJ)	Chlieb na desiatu celozrnný Nátierka maslová so strúhaný. Čaj ovocný	55 20 150	1 7	Polievka ragú Dukátové buchtičky s vanilkovým pudingo. Stolová voda	180 220 200	1,3,7,9 1,3,7	Mandarínky (ovocná obloha) Banány (ovocná obloha) Pomaranče (ovocná obloha) Hrozno (ovocná obloha)	20 20 20 20	
<b>Utorok</b> <b>04.03.2025</b> 4559 (kJ)	Pečivo celozrnné Maslo Mlieko plnotučné	50 20 150	1 7 7	Polievka zeleninová s droždím Morčací perkelt Cestoviny Čaj ovocný Krajina pôvodu mäsa: SK	180 116 120 150	1,7,9 1,7 1	Anglické chlebičky Čaj ovocný	70 150	1,3,7
<b>Streda</b> <b>05.03.2025</b> 3504 (kJ)	Chlieb na desiatu celozrnný Nátierka liptovská Čaj ovocný	55 20 150	1 7	Polievka brokolicová krémová Rybie filé pečené na masle Zemiakové pyré I. Kompót marhuľový Čaj ovocný	180 42 130 100 150	1,7 4,7 7	Krém jogurtový s tvarohom a .	135	7
<b>Štvrtok</b> <b>06.03.2025</b> 3863 (kJ)	Vianočka, sladké pečivo Mlieko polotučné	60 150	1,3,7 7	Polievka zelerová Hovädzí guláš mexický Čaj ovocný Krajina pôvodu mäsa: SK	180 214 150	1,7,9 1,7	Chlieb na olovrant celozrnný Nátierka vajcová Čaj ovocný	55 20 150	1 3,7,10
<b>Piatok</b> <b>07.03.2025</b> 4475 (kJ)	Chlieb na desiatu celozrnný Nátierka z tuniaka Čaj ovocný	55 20 150	1 4,7	Polievka hrachová so zeleninou a zemiak. Zemiaky zapekané so syrom a vajcom Kyslá uhorka Voda s citrónovou šťavou	180 220 50 150	1,9 1,3,7	Jogurt ovocný Pečivo celozrnné	100 50	7 1
MŠ	Vedúci : <b>Lorincová Petronela</b>			Hlavný kuchár : <b>Repková Ľudmila</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-Siričitany,13-Vičí bôb,14-Mäkkýše

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