

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 08.06.2026 3406 (kJ)	Chlieb na desiatu celozrnný Nátierka liptovská Mrkva Čaj ovocný	55 20 12 150	1 7	Polievka z hlávkovej kapusty so zemiakmi Žemľovka s marhuľovým kompótom Čaj ovocný	180 210 150	1 1,3,7	Banány (ovocná obloha) Jablká (ovocná obloha) Pomaranče (ovocná obloha) Hruška (ovocná obloha)	20 20 20 20	
Utorok 09.06.2026 4887 (kJ)	Pečivo celozrnné Maslo Mlieko kakaové	50 20 150	1 7 7	Polievka paradajková Cestoviny do polievky Kuracie prsia v jogurte Zemiakové pyré II. Zeleninová obloha - uhorky šalátové Voda s citrónovou šťavou Krajina pôvodu mäsa: SK	180 13 80 130 30 150	1,7 1,3 1,7 7	Chlieb na olovrant celozrnný Nátierka kuracia Kaleráb skorý Čaj ovocný	55 20 12 150	1 7,10
Streda 10.06.2026 0 (kJ)				Krajina pôvodu mäsa: SK					
Štvrtok 11.06.2026 3997 (kJ)	Vianočka, sladké pečivo Mlieko vanilkové	60 150	1,3,7 7	Polievka zeleninová Ovsené vločky Sekaná pečienka Zemiakové pyré II. Šalát mrkvový s jablkami Stolová voda Krajina pôvodu mäsa: SK	180 9 50 130 55 200	9 1 1,3,7 7	Chlieb na olovrant celozrnný Nátierka syrová pena Paradajky Ovocný nápoj z čerstvého ov.	55 20 19 150	1 7
Piatok 12.06.2026 4338 (kJ)	Chlieb na desiatu Nátierka z tuniaka Čaj ovocný	55 20 150	1 4,7	Polievka z miešaných strukovín so zelenin. Heľpianske trhance * Mlieko polotučné	180 190 150	1,9 1,7 7	Pečivo vodové Maslo Čaj ovocný Redkovka	50 20 150 12	1 7
MŠ	Vedúci : Lorincová Petronela			Hlavný kuchár : Repková Ľudmila					

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

15 Mlieko a mliečne výrobky/Ovocie a zelenina „Školského programu“ Európskej únie s finančnou pomocou Európskej únie. Zmena jedálneho lístka vyhradená.Pri príprave sa sa nepoužívajú geneticky