

Dátum	Desiata	HM	AL	Obed	HM	AL	Olovrant	HM	AL
Pondelok 14.04.2025 3859 / 6688 (kJ)	Detská výživa Piškóty	150 20	1,3	Polievka paradajková Čínska zeleninová zmes Ryža dusená Šalát mrkvový s ovocím	180/250 110/210 110/190 60/110	1,7 9,11	Nátierka zo syra tofu s masl. Paradajky Pečivo celozrnné Čaj bylinkový	20 20 50 150	6,7 1
Utorok 15.04.2025 4801 / 9319 (kJ)	Maslo Vianočka, sladké pečivo Mlieko polotučné	20 60 150	7 1,3,7 7	Hokkaido krém Perličky Kuracie prsia v jogurte Bulgur	180/250 10/15 80/130 110/190	7 1 1,7 1	Nátierka liptovská Red'kovka Chlieb na olovrant Čaj ovocný	20 15 55 150	7 1
Streda 16.04.2025 5607 / 10822 (kJ)	Nátierka sardinková Uhorky šalátové Rožok grahamový Voda s citrónovou šťavou	20 20 50 150	4,7 1	Polievka gulášová s koreňovou zelenin. Buchty pečené plnené lekvárom Jablká	180/250 160/280 75/200	9 1,3,7	Šunka Maslo Pletenka so sezamom Čaj bylinkový	10 20 50 150	7 1,11
Štvrtok 17.04.2025 3828 / 6207 (kJ)	Nátierka špenátová Paradajky Chlieb na desiatu Čaj ovocný	20 20 55 150	3,7 1	Polievka karfiolová so zeleninou Hovädzí guláš maďarský Zemiaky varené	180/250 94/179 120/250	1,7,9 1	Mrkvový koláč Stolová voda	110 200	1,3,7
Piatok 18.04.2025 0 / 0 (kJ)									
MŠ / Dospelí	Vedúci : Michaela Lauková			Hlavný kuchár : Martin Kaža					

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.