

Jedálny lístok

18. týždeň

3.5.2021 -7.5.2021

PONDELOK	3.5.2021	Pitný režim dňa: Ovocný čaj, ovocný nápoj
Desiata: Ovocie 200g		1,3,7,9
Obed: Pečený bravčový mletý rezeň 100g, zemiakové pyrė 250g , šalát mrkvový s ananásom 100g		
Olovrant: Acidofilné mlieko ovocné 250ml		Polievka : Zelerová krémová
Večera: Zemiakový prívarok 300g, varené vajce , chlieb 150g		
UTOROK	4.5.2021	Pitný režim dňa: Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky: Nátierka cesnaková 40g, chlieb 150g , zelenina 50g		
Desiata: Ovocie 200g		1,3,7
Obed: Hovädzie mäso dusené po cigánsky 100g, halušky 200g , zeleninová obloha 50g		
Olovrant: Termix vanilkový 190g		Polievka: Ľ Rascová s vajcom
Večera: Fliačky s dusenou hlávkovou kapustou 350g / slané ,sladké /		
STREDA	5.5.2021	Pitný režim dňa: Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky: Rožok hladký 120g s orieš .kakaovým krémom 40g, biela káva 200ml		3,4,7
Desiata: Ovocie 200g		Polievka: Pórová s pohánkou
Obed: Vyprážený syr encián 100g, zemiaky varené s pažítkou 250g, tatárska omáčka 30g		
Olovrant: Jogurt ovocný 145g		
Večera: Bravčové mäso na zelenine 100g , cestovina tarhoňa 190g		
ŠTVRTOK	6.5.2021	Pitný režim dňa: Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky: Nátierka tvarohová 40g , chlieb 150g, zelenina 50g		
Desiata: Ovocie 200g		1,3,7
Obed: Pečené kuracie stehno 240g, ryža s mrkvou 190g, kompót broskyňový 150g		
Olovrant: Lekvárová šatôčka z lístkového cesta 190g		Polievka: Ľ Zeleninová s haluškami
Večera: Omeleta s hráškom 160g, zemiaky varené s petržlenovou vňat'kou 250g, zeleninová obloha 50g		
PIATOK	7.5.2021	Pitný režim dňa: Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky: Nátierka tuniaková 40g, chlieb 150g, zelenina 50g		1,3,4,7
Desiata: Ovocie 200g		
Obed: Kysnuté dukátové buchtičky 200g, vanilkový krém 300g		
Olovrant: Pomaranč		Polievka: Ľ Kelová s mäsom
Na jedálnom lístku uvedené hovädzie a bravčové mäso je slovenské a kuracie mäso je slovenské a české.		

Dňa: 08.05.2021

Schválila:

PhDr. Jana Tvarožková

riaditeľka DSS

* Číslice uvedené pred jednotlivými jedlami sú čísla receptúr MSN /Materiálových spotrebných noriem, vyd. v roku 2010, MŠ SR/

Janka Ševčovičová

vedúca prev.kuchyne

Mgr. Mariana Ovsanik

vedúca ÚOaOS

ALERGÉNY: 1 OBILNINY, 2 KÓROVCE, 3 VAJCIA, 4 RYBY, 5 ARAŠIDY, 6 SÓJOVÉ ZRNÁ, 7 MLIEKO, 8 ORECHY, 9 ZELER, 10 HORČICA, 11 SEZAM, 12 KYSLIČNÍK SIRIČITÝ A SIRIČITANY

V súlade so Zásadami zostavovania jedálnych lístkov do všetkých polievok pridávame obilniny (krúčky, ovsené vločky, pohánku)

Zeleninové šaláty, prílohy, polievky ako aj ostatné jedlá, sú pripravované výlučne z čerstvej zeleniny (okrem mrazeného hrášku, špenátu a kukurice)

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.