

13. týždeň

Jedálny lístok

23.03.2026 - 27.03.2026

PONDELOK	23.3.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka zeleninová		9
	Vyprážený karfiol 150g, varené zemiaky 250g, tatárska omáčka		1,3,7
Olovrant:	Croissant 1ks		1,7
Večera:	Bravčové kocky na čínskej zelenine 100g/100g, cestovina 200g		1,9
UTOROK	24.3.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Vajíčkova nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 50g		1,3
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka pórková		1
	Bravčové karé na rasci 100g/50g, bulgur 190g, šalát 150g		1
Olovrant:	Ovocná výživa 1ks		
Večera:	Rezance s tvarohom 300g		1,7
STREDA	25.3.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Makovka 2ks, džemová nátierka 50g, biela káva 200ml		1,7
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka hrachová s párkom		1
	Vykostené kuracie stehná na smotane 100g/150g, halušky 200g		1,3,7
Olovrant:	Termix 1ks, pečivo 1ks		1,7
Večera:	Omeleta s hráškom 150g, zemiaky 200g, čalamáda 100g		1,3,7
ŠTVRTOK	26.3.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Bôčiková nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka tekvicová kyslá		1,7
	Plnená paprika s paradajkovou omáčkou 100g/150g, zemiaky 250g		1
Olovrant:	Puding 1ks		7
Večera:	Kuracia pečeň na slaninke 150g/50g, dusená ryža 190g, cvikla 100g		
PIATOK	27.3.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Sardinková nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1,4
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka goralská		1,7
	Langoše s cesnakom, kečupom a syrom		1,3,7
Olovrant:	Jogurt 1ks		7

Na jedálnom lístku uvedené hovädzie a bravčové mäso je slovenské a kuracie mäso je slovenské a české.

Dňa: 20.03.2026

Schválila:

PhDr. Jana Tvarožková

riaditeľka DSS

Gabriela Vostálová

vedúca prev.kuchyne

Mgr. Marcela Šimurdová

vedúca ÚOaOS

ALERGÉNY: 1 OBILNINY, 2 KÔROVCE, 3 VAJCIA, 4 RYBY, 5 ARAŠIDY, 6. SÓJOVÉ ZRNÁ, 7 MLEKIO, 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. Pôvod mäsa - Slovensko