

26. týždeň**Jedálny lístok****22.06.2026 - 26.06.2026**

PONDELOK	22.6.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka zeleninová		1,9
	Vyprážený encián 100g, zemiaky 250g, tatárska omáčka		1,3,7
Olovrant:	Puding 1ks		7
Večera:	Bravčové dusené kocky 100g, ryža 190g		
UTOROK	23.6.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Paštétová nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka cesnaková		1
	Bravčová sekaná 100g, fazuľový prívarok 200g, chlieb 150g		1,3,7
Olovrant:	Termix 1ks, pečivo 1ks		1,7
Večera:	Cestovina s makovou posýpkou 300g, džús 1ks		1
STREDA	24.6.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Vianočka 150g, maslo 50g		1,3,7
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka mrkvová s hráškom a mušličkami		1
	Kuracie prsia prírodné 100g, dusená zelenina 100g, zemiaková kaša 250g		7
Olovrant:	Croissant 1ks		1,7
Večera:	Lečo z čerstvej zeleniny s klobásou 250g, zemiaky 200g		1,3
ŠTVRTOK	25.6.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Drožd'ová nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1,3
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka šalátová		1,7
	Hovädzie stroganov 100g/100g, tarhoňa 190g, šalát 150g		1
Olovrant:	Acidko 1ks		7
Večera:	Aljašská treska na masle s bylinkami 130g, zemiaky 200g, cvikla 100g		4,7
PIATOK	26.6.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Hrášková nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka hrstková		1
	Rezance s tvarohom, smotanou a slaninkou 350g		1,7
Olovrant:	Perník s ovocnou náplňou		1,7

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

Dňa: 19.06.2026

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 MLIIEKO, 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