

29. týždeň

Jedálny lístok

13.07.2026 - 17.07.2026

PONDELOK	13.7.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Desiata:	Krupicová kaša s posýpkou 200g		1,7
Obed:	Polievka cicerová		1
	Bravčové na smotane 100g, kolienka 200g		1,7
Olovrant:	Ovocie 200g		
Večera:	Kuracie soté na zelenine 100g/50g, dusená ryža		
UTOROK	14.7.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Paštétová nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1,4
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka zeleninová		1,9
	Vyprážaný bravčový rezeň 100g, slovenský zemiakový šalát 250g		1,3,7
Olovrant:	Jogurt 1ks		7
Večera:	Marhuľové guľky so strúhankovou posýpkou a maslom 250g, džús 1ks		1,3,7
STREDA	15.7.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Makovka 2ks, biela káva 200ml		1,7
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka cibuľová		
	Hovädzí maďarský guláš 100g/150g, domáce halušky 200g		1,3
Olovrant:	Termix 1ks, grahamový rohlík 1ks		1,7
Večera:	Zapekané zemiaky so syrom 300g, čalamáda 100g		1,3,7
ŠTVRTOK	16.7.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Chlieb obaľovaný vo vajci 150g, kečup 50g		1,3
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka kelová		1
	Bratislavské rizoto s mäsom 350g, šalát 150g		7,9
Olovrant:	Puding 1ks		1,7
Večera:	Osúch zeleninový		1,3,7
PIATOK	17.7.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Vajíčková nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1,3
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka hrachová		1
	Vyprážané rybie filé 150g, zemiaky 250g, cvikla 150g		1,3,4,7
Olovrant:	Croissant 1ks		1,7,8

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

Dňa: 10.07.2026

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 MLIETKO, 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