

35. týždeň

Jedálny lístok

24.08.2026 - 28.08.2026

PONDELOK	24.8.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Desiata:	Krupicová kaša s posýpkou 200g		1,7
Obed:	Polievka kelová		1
	Boloňské špagety so syrom 350g		1,3,7
Olovrant:	Ovocie 200g		1,7
Večera:	Zemiakový prívarok 200g, párky 100g, chlieb 150g		1,7
UTOROK	25.8.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Bryndzová nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1,7
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka brokolicová s krutónmi		1,7
	Bravčové karé na šampiňónoch 100g/50g, zemiaková kaša 250g, šalát		1,7
Olovrant:	Jogurt ovocný 1ks		7
Večera:	Rybie filé na masle 150g/50g, zemiaky 200g, cvikla 100g		4,7
STREDA	26.8.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Džemová nátierka 50g, vianočka 150g, kakao 200ml		1,3,7
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka kuracia s nit'ovkami		1,9
	Pečené kuracie stehno 260g, ryža 190g, kompót 150g		7
Olovrant:	Termix 1ks, grahamové pečivo 1ks		1,7
Večera:	Rizoto s bravčovým mäsom a zeleninou 300g, čalamáda 100g		9
ŠTVRTOK	27.8.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Paštétová nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka rascová		1,3
	Segedínska kapusta 100g/150g, knedľa 4ks		1,3,7
Olovrant:	Perník ovocný 1ks		1,7
Večera:	Cestoviny s vajcom 300g, uhorka 100g		1,3
PIATOK	28.8.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Tuniaková nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1,4
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka špenátová		1,3,7
	Moravské koláče, džús 1ks		1,3,7
Olovrant:	Smoothie		

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

Dňa: 21.08.2026

Schválila:

PhDr. Jana Tvarožková

riaditeľka DSS

Gabriela Vostálová

vedúca prev.kuchyne

Mgr. Marcela Šimurdová

vedúca ÚOaOS

ALERGÉNY: 1 OBI LNINY, 2 KÔROVCE, 3 VAJ CIA, 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 (krúpk y, 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