

38. týždeň

Jedálny lístok

14.09.2026 - 18.09.2026

PONDELOK	14.9.2026	Pitný režim dňa: Ovocný čaj, ovocný nápoj	
Desiata:	Puding vanilkový 200g		1,7
Obed:	Polievka milánska		1
	Vyprážaný syr 120g, zemiaky 250g, tatárska omáčka		1,3,7
Olovrant:	Ovocie 200g		
Večera:	Rybie filé na srbský spôsob 150g/50g, zemiaky 200g, uhorka 100g		4
UTOROK	15.9.2026	Pitný režim dňa: Ovocný čaj, ovocný nápoj	
Raňajky:	Hrášková nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 50g		1
Desiata:	Ovocie 200g		1
Obed:	Polievka mrkvová		1,7
	Kuracie stehná vykostené na smotane 100g/150g, kolienka 190g		7
Olovrant:	Termix 1ks		1,3,7
Večera:	Lievance s džemom a čokoládovým toppingom		
STREDA	16.9.2026	Pitný režim dňa: Ovocný čaj, ovocný nápoj	
Raňajky:	Párky 120g, horčica 50g, pečivo 2ks		1,1
Desiata:	Ovocie 200g		1
Obed:	Polievka kalerábová		1,7
	Bravčové karé na rasci 100g/50g, zemiaková kaša 250g, šalát 150g		1,7
Olovrant:	Croissant 1ks		3,7
Večera:	Zapekané zemiaky s vajcom a syrom 300g, čalamáda 100g		
ŠTVRTOK	17.9.2026	Pitný režim dňa: Ovocný čaj, ovocný nápoj	
Raňajky:	Šunka 50g, maslo 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1
Desiata:	Ovocie 200g		1,9
Obed:	Polievka zeleninová		1,3,7
	Koložvárska kapusta 200g, zemiaky 250g		7
Olovrant:	Jogurt ovocný 1ks		1
Večera:	Cestovinový šalát s kuracím mäsom 300g		
PIATOK	18.9.2026	Pitný režim dňa: Ovocný čaj, ovocný nápoj	
Raňajky:	Sardinková nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1,4
Desiata:	Ovocie 200g		1,9
Obed:	Polievka hrstková		1,3,7
	Dusená hliva 200g, domáce halušky 200g, perník 1ks		
Olovrant:	Ovocná výživa 1ks		

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

Dňa: 11.09.2026

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 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 (krúpky, 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