

42. týždeň

Jedálny lístok

12.10.2026 - 16.10.2026

PONDELOK	12.10.2026	Pitný režim dňa: Ovocný čaj, ovocný nápoj	
Desiata:	Ovsená kaša s kakaovou posýpkou 200g		1,7
Obed:	Polievka fazuľová kyslá		1,7
	Kuracie soté s ananásom 100g/100g, ryža 190g		
Olovrant:	Ovocie 200g		
Večera:	Zapekaný karfiol 200g, zemiaky 200g, uhorka 100g		1,3,7
UTOROK	13.10.2026	Pitný režim dňa: Ovocný čaj, ovocný nápoj	
Raňajky:	Chlieb obalovaný vo vajci 150g, kečup 50g		1,3
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka zeleninová		9
	Bravčové prírodné karé 100g, zemiaková kaša 250g, dusená zelenina		1,7
Olovrant:	Croissant s marhuľovou plnkou 1ks		1,7
Večera:	Šunkové fliačky 300g, čalamáda 100g		1
STREDA	14.10.2026	Pitný režim dňa: Ovocný čaj, ovocný nápoj	
Raňajky:	Párky 120g, pečivo 2ks, horčica 50g		1,10
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka zelerová		1
	Hovädzie dusené kocky 100g/50g, chrenová omáčka 200g, zemiaky 250g		1,7
Olovrant:	Ovocné smoothie 200g/1ks		
Večera:	Pizza zeleninová		1,3,7
ŠTVRTOK	15.10.2026	Pitný režim dňa: Ovocný čaj, ovocný nápoj	
Raňajky:	Maslo 50g, syr eidam 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1,7
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka milánska		1,9
	Pečené kuracie stehno 260g, ryža s hráškom a mrkvou 190g, šalát 150g		1,7
Olovrant:	Jogurt ovocný 1ks		7
Večera:	Rybí filé na leči 150g/50g, zemiaky 200g		4
PIATOK	16.10.2026	Pitný režim dňa: Ovocný čaj, ovocný nápoj	
Raňajky:	Tuniová nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1,4
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka rasolník		7,9
	Tvarohové šatôčky		1,3,7
Olovrant:	Puding 200g/1ks		1,7

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

Dňa: 09.10.2026

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 M LIEKO, 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