

43. týždeň

Jedálny lístok

19.10.2026 - 23.10.2026

PONDELOK	19.10.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka zemiaková s paprikou		1
	Vyprážaný syr 100g, zemiaky 250g, tatárska omáčka		1,3,7
Olovrant:	Keks		1,3,7,8
Večera:	Kuracie kúsky na kari omáčke 100g/100g, ryža 190g		1,7
UTOROK	20.10.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Bryndzová nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1,7
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka hlivová		1
	Sekaná 100g, šošovicový prívarok 250g, chlieb 150g		1,3,7
Olovrant:	Jogurt ovocný 1ks		7
Večera:	Kapustové fľačky 300g		1
STREDA	21.10.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Vianočka 150g, maslo 50g, biela káva		1,3,7
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka kuracia s nit'ovkami		1,9
	Bravčové karé s broskyňou a syrom 100g/50g, zemiaková kaša 250g, šalát		1,7
Olovrant:	Termix 1ks, pečivo 1ks		1,7
Večera:	Krúpná baba 300g, čalamáda 100g		1
ŠTVRTOK	22.10.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Brokolicová nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka hokaido s krutónmi		1,7
	Hovädzie stroganov 100g/50g, slovenská ryža 250g, šalát 150g		1,7
Olovrant:	Ovocné smoothie 200g/1ks		
Večera:	Pečené buchty s lekvárom, džús		1,3,7
PIATOK	23.10.2026	Pitný režim dňa:	Ovocný čaj, ovocný nápoj
Raňajky:	Tvarohová nátierka 50g, chlieb 150g, zelenina 80g		1,7
Desiata:	Ovocie 200g		
Obed:	Polievka rascová s vajcom		1,3
	Koložvárska kapusta 200g, zemiaky 250g		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: 16.10.2026

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 (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