

| Dátum | Obed | Alergény | Hmotnosť | Číslo normy |
|---|--|--|--|---|
| Pondelok 31.03.2025 <small>5083 / 6150 / 7068 / 8301 (kJ)</small> | Polievka cicerová so zeleninou a mäsom Rizoto so zeleninou a syrom Šalát miešaný Čaj ovocný Termizovaný tvarohový dezert (rôzne príchute) | Zelér Mlieko Siričitany, Mlieko | 191/212/233/265 180/230/280/330 50/90/90/120 150/200/200/250 100/100/100/100 | 5.153 14.025 24.010 1.005 23.006 |
| Utorok 01.04.2025 <small>4096 / 6181 / 5921 / 7365 (kJ)</small> | Polievka zeleninová Bravčové stehno dusené na paprike (k prívarkom) Prívarok fazuľkový so zemiakmi Čaj ovocný s medom a citrónom Hrušky Chlieb k prívarku | Zelér Obilniny Obilniny, Mlieko Obilniny | 180/200/220/250 66/82/103/137 140/170/200/230 150/200/200/250 75/150/150/200 40/60/80/100 | 5.122 7.012 18.002 1.009 22.010 3.003 |
| Streda 02.04.2025 <small>4489 / 5688 / 6193 / 7723 (kJ)</small> | Polievka paradajková so syrom a ovsenými vločkami Moravský bravčový vrabec Zemiakové pyré II. Kompót čerešňový Voda s citrónovou šťavou | Obilniny, Mlieko Obilniny Mlieko | 180/200/220/250 76/92/108/142 130/195/240/295 100/130/130/150 150/200/200/250 | 5.066 7.039 17.020 20.003 1.032 |
| Štvrtok 03.04.2025 <small>5389 / 7053 / 8104 / 10074 (kJ)</small> | Polievka hrachová s párkom * Dukátové buchtičky s vanilkovým pudingom Prírodná ovocná šťava 100% Chlieb k polievke | Obilniny Obilniny, Vajcia, Mlieko Obilniny | 180/200/220/250 220/260/320/380 150/200/200/250 30/50/50/70 | 5.032 15.007 1.030 3.001 |
| Piatok 04.04.2025 <small>4243 / 5286 / 6184 / 7634 (kJ)</small> | Polievka mrkvová s cestovinou Kurací rezeň prírodný Omáčka syrová Cestoviny Čaj ovocný, nesladený Detská výživa | Obilniny, Mlieko Obilniny, Mlieko Obilniny, Mlieko Obilniny | 180/200/220/250 86/102/118/162 55/75/90/110 120/140/165/185 150/200/200/250 150/160/170/200 | 5.062 9.008 19.005 17.001 1.008 23.002 |
| <small>MŠ / Lstupeň / Ilustrovaný / Dospelí</small> | Vedúci : Bartošová Zuzana | | | |
| | | | Hlavný kuchár : Poradská Dana | |

ALERGÉNY: 1-Obilniny, 2-Kôrovce, 3-Vajcia, 4-Ryby, 5-Arašidy, 6-Sója, 7-Mlieko, 8-Orechy, 9-Zelér, 10-Horčica, 11-Sézam, 12-Siričitany, 13-Viči bôb, 14-Mäkkýše

Zmena jedálneho lístka je vyhradená. Pri príprave jedál sa nepoužívajú geneticky modifikované potraviny. Škola je zapojená v programe školské ovocie- ŠO a školské mlieko- ŠM pre žiakov.