

JEDÁLNY LÍSTOK

14.09. – 18.09.2026

Pondelok: polievka: hubová s haluškami /1,3/

ZS Menu č.1: 100g chilli con carne, 200g dusená ryža, 50g zelenina/1/

Menu č.2: 300g farfalle so syrovou omáčkou /1,3,7/

MS Menu č.1: 150g černoohorský bravčový rezeň, 200g varené zemiaky s maslom, 50g kyslá uhorka/1,3,7,10/

Utorok:

ŠTÁTNY SVIATOK

Streda: polievka: ostrokyslá /3,6,9/

ZS Menu č.1: 240g pečené kuracie stehno, 200g dusená ryža, 50g zelenina /-/

Menu č.2: 300g šošovica na kyslo, 2ks pečené vajce, 2ks chlieb /1,3,7/

MS Menu č.1: 150g bačov rezeň/bravčový rezeň plnený slaninkou a syrom/, 200g zemiaková kaša, 100g čalamáda /1,3,7/

Štvrtok: polievka: karfiolový krém s krutónmi /1,7/

ZS Menu č.1: 100g hovädzie azu po tatársky, 200g dusená ryža /1,10/

Menu č.2: 300g domáce pečené buchty so slivkovým lekvárom /1,3,7/

MS Menu č.1: 150g kurací rezeň v bylinkovej strúhanke, 200g varené zemiaky s maslom, 50g zelenina /1,3,7/

Piatok: polievka: rascová s vajcom /1,3/

ZS Menu č.1: 100g kurací perkeľt, 200g cestovina /1,3,7/

Menu č.2: 350g granatiersky pochod, 50g kyslá uhorka /1,3,10/

MS Menu č.1: 200g grilovaný pstruh na bylinkovom masle, 200g varené zemiaky, 50g zelenina /4,7/

ku každému jedlu sa podáva nealko
v pondelok a piatok káva k obedu zadarmo

pôvod mäsa: kuracie /Brazília/, bravčové /Španielsko/, hovädzie /Poľsko/