



JÍDELNÍČEK MŠ ŽILINSKÁ 1321

OD: 02.09.2024 DO: 06.09.2024

Alergeny

P O N D Ě L Í	PŘESNÍDÁVKA	DALAMÁNEK, POMAZÁNKA SÝROVÁ, HOLANDSKÉ KAKAO, OVOCE - MELOUN, JABLKA	1,7
	OBĚD	POLÉVKA BRAMBOROVÁ HRACHOVÁ KAŠE S CIBULKOU, CHLÉB VENKOV, OKUREK STERIL. DŽUS POMERANČOVÝ ČERSTVÝ 100%	1,9 1,12
	SVAČINKA	CHLÉB PETŘKOVICKÝ, POMAZÁNKA ŽERVÉ S ČERSTVOU PAŽITKOU, RAJČATA CHERRY, ČAJ ŠÍPKOVÝ	1,7
Ú T Ě R Ý	PŘESNÍDÁVKA	JOGURT SELSKÝ S VIŠŇOVÝM TOPINGEM (VLASTNÍ VÝROBA), BANKETKA, ČAJ ŠVESTKOVÝ, OVOCE - HRUŠKY, HROZNOVÉ VÍNO	1,7
	OBĚD	POLÉVKA ČESNEKOVÁ S KRUPKAMI KARBANÁTEK PEČENÝ, BRAMBOROVÁ KAŠE OVOČNÁ PŘESNÍDÁVKA - MANGO	1,9 1,7
	SVAČINKA	VEKA, POMAZÁNKA TVARHOVÁ DOMÁCI, ČAJ S MLÉKEM	1,7
S T Ř E D A	PŘESNÍDÁVKA	CHLÉB KVÁSKOVÝ ŽITNÝ, POMAZÁNKA VITAMÍNOVÁ, KÁVA - MELTA, OVOCE - BORŮVKY, JABLKA	1,7
	OBĚD	POLÉVKA HRSTKOVÁ HOVĚZÍ GULÁŠ, TĚSTOVINY SEMOLINOVÉ CITRONÁDA DOMÁCI	1,9 1
	SVAČINKA	ROHLÍK, POMAZÁNKA POCHOUTKOVÁ KRÉMOVÁ, OKUREK ZELENÝ, ČAJ SE SIRUPEM	1,7
Č T V R T E K	PŘESNÍDÁVKA	ŠÁTEČEK, HORKÁ ČOKOLÁDA, OVOCE - MELOUN, HROZNOVÉ VÍNO	1,7
	OBĚD	POLÉVKA ZELENINOVÁ S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY BRAMBORY ZAPEČENÉ S BROKOLICÍ, SÝREM A SMETANOU SALÁT ZELENINOVÝ MÍCHANÝ	1,3,9 1,7 12
	SVAČINKA	CHLÉB SLUNEČNICOVÝ, POMAZÁNKA TUŇÁKOVÁ SE ŠALOUTKOU, ČAJ LIPOVÝ	1,7
P Á T E K	PŘESNÍDÁVKA	PĚTIZRNNÁ KOSTKA, POMAZÁNKA VAJEČNÁ S MRKVIČKOU A SÝREM, MLÉKO, OVOCE - JABLKO, BORŮVKY	1,3,7
	OBĚD	POLÉVKA RAJSKÁ S KUSKUSEM KUŘECÍ MASO Z FARMY NA HOŘČICI, BULGUR SALÁT OKURKOVÝ	1 1,1 12
	SVAČINKA	CHLÉB PODMÁSLOVÝ, POMAZÁNKA TVARHOVÁ S COTTAGE, ČAJ MALINOVÝ	1,7

REGIONÁLNÍ
POTRAVINY
FIRMY A FARMY, KTERÉ
NÁS ZÁSOBUJÍ

MLÉKÁRNA U MACURŮ, KUBLÁK FRYČOVICE, FARMA MENŠÍK, VEJCE Z VOL. CHOVU VALCHA, FA KOPEČEK

FARMA NĚMCOVI, SLEZSKÁ ZAHRÁDKA, ŘEZNICTVÍ JISTEBNÍK, BOČEK PEKAŘSTVÍ, FARMA BEZDÍNEK

DENNĚ CHYSTÁME JÍDLO Z ČERSTVÝCH SUROVIN, PŘIPRAVUJEME HO ŠETRNÝM ZPŮSOBEM V KONVEKTOMATU. VAŘÍME KNEDLÍKY, PEČEME MOUČNÍKY. PŘIPRAVUJEME SALÁTY A ZELENINOVÉ OBLOHY Z ČERSTVÉ ZELENINY. DENNĚ MAJÍ DĚTI RÁNO ČERSTVÉ OVOCE I ZELENINU. PRO ZAHUŠTĚNÍ JÍDEL POUŽÍVÁME - ČERSTVOU ZELENINU, BRAMBORY, VLOČKY, POHANKU, ČERVENOU ČOČKU, CIZRNU.

PITNÝ REŽIM - ZAJIŠTĚN PO CELÝ DEN - ČAJ NESLAZENÝ, ČISTÁ VODA, VODA OCHUCENÁ - CITRÓN S ČERSTVOU MÁTOU

VEŠKERÁ JÍDLA JSOU PŘIPRAVOVÁNA V KUCHYNI MŠ A PROTO JSOU URČENA K RYCHLÉ SPOTŘEBĚ

SEZONNÍ OVOCE A ZELENINU OZNAČUJEME V JÍDELNÍČKU ZELENOU BARVOU.

Výše uvedené pokrmy mohou obsahovat alergenní složky:

1. Obiloviny obsahující lepek
2. Korišci a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Podzemnice olejná (ARAŠÍDY)
6. Sójové boby a výrobky z nich (SÓJA)
7. Mléko a výrobky z něj včetně laktózy
8. Skořápkové plody
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena (SEZAM)
12. Oxid siřičitý a siřičitany
13. Víčí bob (LUPINA)
14. Měkkýši a výrobky z nich



Skutečně zdravá škola



Připravily: Věra Bačíková - vedoucí školní jídelny, Petra Minaříková - hlavní kuchařka, Ivana Chromcová - kuchařka, Petra Výtisková - kuchařka

Pro strávníky s intolerancí alergií na určitou složku potravin provádíme vhodné úpravy pokrmů.

Bližší info u vedoucí školní jídelny.

Přejeme dobrou chuť.