



JÍDELNÍČEK MŠ ŽILINSKÁ 1321

OD: 30.09.2024 DO: 04.10.2024

Alergeny

| P O N D Ě L Í | PŘESNÍDÁVKA | PĚTIZRNNÁ KOSTKA, POMAZÁNKA KAPIOVÁ, MLÉKO OCHUCENÉ, OVOCE - MANDARINKA, JABLKO | 1,7 |
|---------------------------------|--------------------|---|------------------------|
| | OBĚD | POLÉVKA ZELENINOVÁ S KAPÁNÍM ZAPEČENÝ KVĚTÁK S MOZZARELLOU, BRAMBORY ŠTOUCHANÉ SALÁT OKURKOVÝ | 1,3,7,9 1,3,7 12 |
| | SVAČINKA | VEKA, POMAZÁNKA CHODSKÁ, ČAJ BORŮVKOVÝ | 1,7 |
| Ú T E R Ý | PŘESNÍDÁVKA | POCHOUTKA ZE SELSKÉHO JOGURTU S MALINAMI, ČAJ OSTRUŽINOVÝ, OVOCE - HROZNOVÉ VÍNO, ŠVESTKY | 1,7 |
| | OBĚD | POLÉVKA Z MLADÉ CUKETY KRŮTÍ PRSA NA ČERSTVÉM TYMIÁNĚ, KUSKUS KOMPOT DOMÁCÍ JABLEČNÝ (VLASTNÍ VÝROBA) | 1,9 1 12 |
| | SVAČINKA | ROHLÍK, POMAZÁNKA ŽERVÉ S ČERSTVOU PAŽITKOU, SALÁTOVÝ OKUREK, KÁVA - MELTA | 1,3,7 |
| S T Ř E D A | PŘESNÍDÁVKA | CHLĚB KVÁSKOVÝ ŽITNÝ, POMAZÁNKA TUŇÁKOVÁ S TVAROHEM, ČAJ SE SIRUPEM, OVOCE - BROSKVE, JABLKA | 1,7 |
| | OBĚD | POLÉVKA BRAMBOROVÁ S KUKUŘICÍ PIKANTNÍ ČOČKA SE SLADKÝM AJVAREM, CHLĚB VENKOV MOŠT 100% | 1,9 1 |
| | SVAČINKA | PEČIVO GRAHAM, POMAZÁNKA AVOKÁDOVÁ, ČAJ S MLÉKEM | 1,7 |
| Č T V R T E K | PŘESNÍDÁVKA | VÁNOČKA, HORKÁ ČOKOLÁDA, OVOCE - BANÁNY, HRUŠKY | 1,7 |
| | OBĚD | POLÉVKA KRUPICOVÁ KUŘECÍ MASA Z FARMY NĚMCOVÁ - NA PAPRICE, TARHOŇA ČAJ OVOCNÝ | 1,9 1,7 |
| | SVAČINKA | CHLĚB PODMÁSLOVÝ, POMAZÁNKA ZE STROUHANÉHO SÝRA, RAJČATA CHERRY, ČAJ MULTIVITAMÍN | 1,7 |
| P Á T E K | PŘESNÍDÁVKA | CHLĚB VÍCEZRNNÝ, POMAZÁNKA ŘEDKVIČKOVÁ, KÁVA CARO, OVOCE - HROZNOVÉ VÍNO, BORŮVKY | 1,7 |
| | OBĚD | POLÉVKA Z BÍLÝCH FAZOLÍ SEKANÁ PEČENĚ, BRAMBOROVÁ KAŠE SALÁT ŠOPSKÝ | 1,9,12 1,3 12 |
| | SVAČINKA | LOUPÁČEK, ČAJ S MEDEM A CITRÓNEM | 1 |

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

SEZÓNNÍ OVOCE A ZELENINU OZNAČUJEME V JÍDELNÍČKU ZELENOU BARVOU.

Výše uvedené pokrmy mohou obsahovat alergenní složky:

1. Obiloviny obsahující lepek
2. Korýši a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Podzemnice olejná (ARAŠIDY)
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. Měkčíši a výrobky z nich



Skutečně zdravá škola



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

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

Bližší info u vedoucí školní jídelny.

Přejeme dobrou chuť.