



JÍDELNÍČEK MŠ ŽILINSKÁ 1321

OD: 25.11.2024 DO: 29.11.2024

Alergeny

P O N D Ě L Í	PŘESNÍDÁVKA	PĚTIZRNNÁ KOSTKA, POMAZÁNKA ZELENINOVÁ, BÍLÁ KÁVA, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA SELSKÁ S BRAMBOREM FAZOLE GRAVČE - TAVČE S PÓRKEM, CHLĚB PETŘKOVICKÝ DŽUS POMERANČOVÝ	1,7 1
	SVAČINKA	CHLĚB SLADOVÝ - ŽITNÝ, POMAZÁNKA DROŽDOVÁ, ČAJ HRUŠKOVÝ SE ZÁZVOREM	1,3,7
Ú T E R Ý	PŘESNÍDÁVKA	BRIOŠKA S MÁSEM, HORKÁ ČOKOLÁDA, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA DRŮBKOVÁ S PÍSMENKY KRÁLÍČÍ FILÉ NA DIVOKO, ŠPECLE ČAJ MALINOVÝ	1,9 1
	SVAČINKA	HOUSKA, POMAZÁNKA TVAROHOVÁ S GOUDOU, ŘEDKVIČKA, ČAJ LESNÍ SMĚS	1,7
S T Ř E D A	PŘESNÍDÁVKA	KORNSPITZ, POMAZÁNKA CELEROVÁ, MLÉKO OCHUCENÉ, OVOCE	1,7,9
	OBĚD	POLÉVKA HRSTKOVÁ RACIO ZELENINOVÉ ŘÍZEČKY, BRAMBOROVÁ KAŠE SALÁT OKURKOVÝ S RAJČATY	1,9 1,3,7 12
	SVAČINKA	CHLĚB PODMÁSLOVÝ, POMAZÁNKA MASOVÁ, PAPRIKA, ČAJ S CITRÓNEM	1,7
Č T V R T E K	PŘESNÍDÁVKA	PUDINK VANILKOVÝ TEPLÝ SE ŠPALDOVÝMI PIŠKOTY (VLASTNÍ VÝROBA), ČAJ POMERANČ, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA RAJSKÁ S KUSKUSEM KRŮTÍ PLÁTEK NA ČERSTVÉM TYMIÁNĚ, RÝŽE BASMATI DOMÁCÍ ČALAMÁDA	1 1 12
	SVAČINKA	DALAMÁNEK, POMAZÁNKA RYBÍ V TOMATĚ, ČAJ LIPOVÝ	1,4,7
P Á T E K	PŘESNÍDÁVKA	CHLĚB VENKOV, POMAZÁNKA POCHOUTKOVÁ KRÉMOVÁ, KÁVA - MELTA, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA VLOČKOVÁ VEPŘOVÉ MASO V KAPUSTĚ, BRAMBOR MOŠT 100 %	1,9 1
	SVAČINKA	BUBLANINA BORŮVKOVÁ (VLASTNÍ VÝROBA), ČAJ S MLÉKEM	1,3,7

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

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. Víci bob (LUPINA)
14. Měkkýši a výrobky z nich



Skutečně zdravá škola



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

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

Bližší info u vedoucí školní jídelny.

Přejeme dobrou chuť.