



JÍDELNÍČEK MŠ ŽILINSKÁ 1321

OD: 01.09.2025 DO: 05.09.2025

Alergeny

P O N D Ě L Í	PŘESNÍDÁVKA	ROHLÍK, POMAZÁNKA SÝROVÁ, KÁVA - MELTA, OVOCE - JABLKO, HROZNOVÉ VÍNO	1,7
	OBĚD	POLÉVKA BRAMBOROVÁ S KUKUŘICÍ	1,9
		ČOČKA NA KYSELO, OKUREK STERIL, CHLÉB VENKOV	1,12
		DŽUS POMERANČOVÝ FRESH 100%	
Ú T E R Ý	SVAČINKA	CHLÉB VENKOV, POMAZÁNKA RYBÍ S LAHŮDKOVOU CIBULKOU, RAJČATA CHERRY, PAPRIKA - KAPIE, ČAJ ŠVESTKOVÝ	1,4,7
	PŘESNÍDÁVKA	CHLÉB SLADOVÝ ŽITNÝ, POMAZÁNKA ZELENINOVÁ, MLÉKO, OVOCE - MELOUN, BORŮVKY	1,7
	OBĚD	POLÉVKA DROŽDOVÁ	1,9
		HIOVEŽÍ MASO PO MILÁNSKU, BRAMBORY	1
		SALÁT LEDOVÝ	12
S T Ř E D A	SVAČINKA	KARLOVARSKÝ ROHLÍK, ČAJ LIPOVÝ	1
	PŘESNÍDÁVKA	ŠLEHANÝ TVAROH - PRIBINÁČEK (VLASTNÍ VÝROBA), ČAJ OSTRUŽINOVÝ, OVOCE - HRUŠKY, BROSKVE	1,4,7
	OBĚD	POLÉVKA HRSTKOVÁ	1,12
		VEPŘOVÁ PANENKA PO STAROČESKU, BASMATI RÝŽE	1,7
		SALÁ RAJČATOVÝ	12
Č T V R T E K	SVAČINKA	CHLÉB PETŘKOVICKÝ, POMAZÁNKA LIPTOVSKÁ, KEDLUBEN, ČAJ HRUŠKOVÝ	1,7
	PŘESNÍDÁVKA	VEKA, ŽERVÉ BYLINKOVÉ, HOLANDSKÉ KAKAO, OVOCE - JABLKA, ŠVESTKY	1,7
	OBĚD	POLÉVKA POHANKOVÁ SE ZELENINOU	1,9
		KOPROVÁ OMÁČKA, VEJCE VAŘENÉ (Z VOLNÉHO CHOVU), BRAMBOR	1,3,7,12
		ČAJOVÝ NÁPOJ	
P Á T E K	SVAČINKA	PĚTIZRNNÁ KOSTKA, POMAZÁNKA CELEROVÁ, ČAJ S CITRÓNEM	1,7,9
	PŘESNÍDÁVKA	FRANCOUSKÁ BRIOŠKA, MLÉKO, OVOCE - MELOUN, NEKTARINKY	1,7
	OBĚD	POLÉVKA PÓRKOVÁ S BRAMBOREM	1,9
		ZAPEČENÉ ŠPAGETY S KUŘECÍM MASEM A SÝREM	1,7
		CITRONÁDA	
	SVAČINKA	CHLÉB ŽITNÝ, POMAZÁNKA Z TOFU JAKO HUMROVÝ KRÉM, ČAJ JAHODOVÝ	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 MOUCNÍKY. 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

SEZÓNŇÍ OVOCE A ZELENINU OZNAČUJEME V JÍDELNÍČKU ZELENOU BARVOU.

Výše uvedené pokrmy mohou obsahovat alergenní složky:

1. Obiloviny obsahující lepek
2. Koriš 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. Vláčí bob (LUPINA)
14. Měkkýši a výrobky z nich



Skutečně zdravá škola



Připravily: Věra Bačíková - 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.