



JÍDELNÍČEK MŠ ŽILINSKÁ 1321

OD: 24.11.2025 DO: 28.11.2025

Alergeny

P O N D Ě L Í	PŘESNÍDÁVKA	CHLÉB KOVÁŘSKÝ, POMAZÁNKA DOMÁCÍ TVAROHOVÁ, KÁVA - MELTA, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA VLOČKOVÁ S BRAMBOREM	1,9
		KVĚTÁKOVÝ MOZEČEK, BRAMBOROVÁ KAŠE	1,3
		SALÁT OKURKOVÝ	12
	SVAČINKA	HOUSKA, POMAZÁNKA ALJAŠSKÁ RYBÍ, ČAJ S CITRÓNEM	1,4,7
Ú T E R Ý	PŘESNÍDÁVKA	CROISSANT, BANÁNOVÝ KOKTEJL, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA ZELENINOVÁ S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY	1,3,9
		KRÁLIČÍ FILÉ NA DIVOKO, ŠPECLE	1,4
		NÁPOJ JAHODOVÝ	
	SVAČINKA	CHLÉB TOUSTOVÝ, POMAZÁNKA ZE STROUHANÉHO SÝRA, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ MANGO	1,7
S T Ř E D A	PŘESNÍDÁVKA	CHLÉB PODMÁSLOVÝ, POMAZÁNKA ZELENINOVÁ, ČAJ S BIO MLÉKEM, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA SELSKÁ S BRAMBOREM	1,9
		ČOČKA PO TUNISKU, CHLÉB VENKOV	1
		MOŠT 100%	
	SVAČINKA	GRAHAM, POMAZÁNKA AVOKÁDOVÁ, ČAJ ČERNÝ RYBÍZ	1,7
Č T V R T E K	PŘESNÍDÁVKA	JÁHLOVÁ KAŠE VANILKOVÁ, ČAJ MANDARINKA, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA ŠPENÁTOVÁ S VEJCI	1,7,9
		RAŽNIČI NA PLECHU Z DRŮBEŽÍHO MASA, BRAMBORY, JOGURTOVÝ DRESINK	1,7,12
		ČAJ LESNÍ SMĚS	
	SVAČINKA	CHLÉB PETŘKOVICKÝ, POMAZÁNKA KEDLUBNOVÁ S MRKVÍ, ČAJ LIPOVÝ	1,7
P Á T E K	PŘESNÍDÁVKA	CHLÉB SLUNÍČKO, POMAZÁNKA VAJEČNÁ, HOLANDSKÉ KAKAO, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA HRSTKOVÁ S POHANKOU A ZELENINOU	1,9
		HOVĚZÍ GULÁŠ, HOUSKOVÝ KNEDLÍK	1,3,7
		ČAJ ŠÍPKOVÝ	
	SVAČINKA	VEKA, BIO MÁSLA, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ JABLKO - SKOŘICE	1,7

REGIONÁLNÍ POTRAVINY

MLÉKÁRNA U MACURŮ, KUBLÁK FRYČOVCE, FARMA MENŠÍK, VEJCE Z VOLCHOVU VALCHA, FA KOPEČEK

FIRMY A FARMY, KTERÉ NÁS ZÁSOBUJÍ

FARMA NĚMCOVI, SLEZSKÁ ZAHRÁDKA, ŘEZNIČTÍVÍ 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.

Vše 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 (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. Měkčíší a výrobky z nich



Skutečně zdravá škola



Připravily : Věra Bačiková - ved. školní jídelny , Petra Minaříková - hl. 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.