



JÍDELNÍČEK MŠ ŽILINSKÁ 1321

OD: 23.02.2026 DO: 27.02.2026

Alergeny

P O N D Ě L Í	PŘESNÍDÁVKA	ROHLÍK DLOUHÝ, POMAZÁNKA - ŽERVÉ S MRVÍ, MLÉKO VANILKOVÉ, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA Z ČERVENÉ ČOČKY	1,9
		KUSKUS S KRÁLÍČÍM MASEM, ZELENINOU A SÝREM	1,7
		SALÁT OKURKOVÝ	12
Ú T E R Ý	SVAČINKA	CHLÉB FRYČOVICKÝ, POMAZÁNKA HARLEKÝNSKÁ, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ LESNÍ SMĚS	1,7
	PŘESNÍDÁVKA	CHLÉB PETŘKOVICKÝ, POMAZÁNKA TVAROHOVÁ S GOUDOU, ZELENINOVÁ OBLOHA, HORKÁ ČOKOLÁDA	1,7
	OBĚD	POLÉVKA DÝŇOVÝ KRÉM S KRUTÓNKY	1,7
		MEDAILONKY Z VEPŘOVÉ PANENKY, BRAMBOR, JOGURTOVÝ DRESINK	1,7,12
S T Ř E D A	SVAČINKA	HOUSKA, MÁSLA BIO, DŽEM, OVOCE, ČAJ POMERANČOVÝ	1,7
	PŘESNÍDÁVKA	KORNSPITZ, POMAZÁNKA CELEROVÁ, MLÉKO BIO, OVOCE	1,7,9
	OBĚD	POLÉVKA ZELENINOVÁ S CELOZRNÝM KAPÁNÍM	1,9
		TĚSTOVINY TŘÍBAREVNÉ SEMOLINOVÉ SE SÝROVOU OMÁČKOU A KUŘECÍM MASEM	1
Č T V R T E K	SVAČINKA	CHLÉB PODMÁSLOVÝ, POMAZÁNKA DROŽDOVÁ, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ S CITRÓNEM	1,7
	PŘESNÍDÁVKA	VLOČKOVÁ KAŠE S KAKAEM HOLANDSKÝM, OVOCE, ČAJ LIPOVÝ	1,7
	OBĚD	POLÉVKA RAJSKÁ S RÝŽÍ	1,9
		ČERSTVÝ LOSOS NA MÁSLA A BYLINKÁCH, BRAMBOROVÁ KAŠE	4,7
P Á T E K	OBĚD	SALÁT ZELENINOVÝ BAREVNÝ	12
		BANKETKA, POMAZÁNKA JIHOČESKÁ, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ HRUŠKOVÝ	1,7
		SÓJOVÝ ROHLÍK, POMAZÁNKA ŠVÉDSKÁ RYBÍ, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ S CITRÓNEM	1,7
	SVAČINKA	POLÉVKA SRBSKÁ ČORBA	1,9
P Á T E K	OBĚD	DOMÁCÍ ŽEMLOVKA Z VÁNOČKY S JABLKY	1,3,7
		POMERANČOVÝ NÁPOJ	
	OBĚD	CHLÉB PODMÁSLOVÝ, POMAZÁNKA POCHOUTKOVÁ KRÉMOVÁ, OVOCE, ČAJ BORŮVKA	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, 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 MÁJÍ 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. Korišty 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. Vlčí 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.