

## Jedálny lístok školskej jedálne Tomašikova 1, Martin

3. týždeň 2018

Materská škola

V zmysle potravinového kódexu, v.č.2319/2007-100  
upozorňujeme na možnosť vyskytu alergenov

Pondelok:	15.01.2018	
Desiata:	Pšenično ražný chlieb s mäsovou nátierkou, Caro	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Pórová s opraženou žemľou	1, 7 lepok, mlieko
Hlavné jedlo:	Granadiersky pochod so syrom , kyslá uhorka, cvikla, detský čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Muffiny, ovocný čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Utorok:	16.01.2018	
Desiata:	Žemľa s nátierkou zo strúhaného syra, ochutené mlieko	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Vývar s nitovkami a petržlenovou vňaťou	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Hlavné jedlo:	Bravčové mäso po znojensky, slovenská ryža, čierny čaj s citrónom	1, 7 lepok, mlieko
Olovrant:	Chlieb s vajíčkovou nátierkou a reďkivkou, bylinkový čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Streda:	17.01.2018	
Desiata:	Bábovka, kakao	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Polievka:	Šampiňónová so zeleninou	1, 7 lepok, mlieko
Hlavné jedlo:	Maďarský guláš, knedľa, ovocný čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Sučiansky chlieb s maslom a banánom, šípkový čaj s ibištekom	1, 7 lepok, mlieko

Štvrtok:	18.01.2018	
Desiata:	Rožok s liptovskou nátierkou a pažitkou, biela káva	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Milánska s mrveničkou	1, 3 lepok, vajcia
Hlavné jedlo:	Šošovicový prívarok so zemiakmi, volské oko, chlieb k prívarku, bylinkový čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Turčiansky chlieb s medovou nátierkou, ovocný čaj	1, 7 lepok, mlieko

Piatok :	19.01.2018	
Desiata:	Sučiansky chlieb s nátierkou z rýb v paradajkovom pretlaku, detský čaj	1, 4, 7 lepok, ryby, mlieko
Polievka:	Hrachová s párkom	1, 7 lepok, mlieko
Hlavné jedlo:	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom, šípkový čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Biely jogurt s cereáliami, bylinkový čaj	1, 7 lepok, mlieko

tel. K obedu je vždy nápoj. Nápoje sú so zvýšeným obsahom vitamínu C

+421 940 748 268 a bielkovín, vhodné pre školské stravovanie.

K polievke je vždy chlieb, podľa chuti a potreby stravníka

Hlavní kuchári: Anna Vantúchová, Milan Bielik

Vedúci škol. jedálne: Tomáš Jedinák

**Alergény , ktoré sa môžu vyskytovať v jedle sú povinne vyznačené číslom**

- 1.- obilie obsahujúce lepok (t.j. pšenica,raž, ovos,  
jačmeň,špalda, kamut a vyšľachtené odrody z nich)
- 2.- kôrovce a výrobky z kôrovcov
- 3.- vajcia a výrobky z vajec
- 4.- ryby a výrobky z rýb
5. -arašidy a výrobky z nich
- 6.- sója a výrobky zo sóje
- 7.- mlieko a výrobky z mlieka vrátane laktózy
- M - modifikovaný škrob
  
- 8.- orechy, mandle, lieskovce,vlašské,kešu,pekanové,  
brazílske, pistácie, makadamské a queenslandské orechy
- 9.- zeler a výrobky zo zeleru
- 10.- horčica a výrobky z horčice
- 11.- sezamové semená a výrobky z nich
- 12.- oxid siričitý a siričitany v koncentráciach vyšších  
10mg/l vyjadrenej ako SO<sub>2</sub>
- 13.- Vlčí bôb a výrobky z neho
- 14.- Mäkkýše a výrobky z nich