

## Jedálny lístok školskej jedálne Tomašikova 1, Martin

16. týždeň 2018

Materská škola

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

Pondelok:	16.04.2018		
Desiata:	Pšenično-ražný chlieb s nátierkou zo strúhaného syra, biela káva	1, 7 lepok, mlieko	
Polievka:	Rascová s vajcom	1, 3 lepok, vajcia	
Hlavné jedlo:	Hydinový karbonátok, pučené zemiaky s maslom, kompót, ovocný čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko	
Olovrant:	Grahamový rožok s cesnakovou nátierkou, bylinkový čaj	1, 7 lepok, mlieko	
Utorok:	17.04.2018		
Desiata:	Kaiserka s maslom, šunkou, ľadovým šalátom, ochutené mlieko	1, 7 lepok, mlieko	
Polievka:	Zemiaková kyslá s kôprom	1, 7 lepok, mlieko	
Hlavné jedlo:	Kuracie prsia po čínsky, ryža, detský čaj na imunitu	1, 6, 9 lepok, sójové zrná, zeler	
Olovrant:	Pionier - tvarohový dezert, ovocný čaj	7 mlieko	
Streda:	18.04.2018		
Desiata:	Bábovka, kakao	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko	
Polievka:	Zelerová s krúpkami	1, 7, 9 lepok, mlieko, zeler	
Hlavné jedlo:	Granadiersky pochod so slaninkou a syrom, kyslá uhorka, cvikla, ovocný čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko	
Olovrant:	Tmavý chlieb s maslom, kaleráb, čierny čaj s citrónom	1, 7 lepok, mlieko	
Štvrtok:	19.04.2018		
Desiata:	Krupicová kaša s grankom, bylinkový čaj	1, 7 lepok, mlieko	
Polievka:	Špenátová s opraženou žemľou	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko	
Hlavné jedlo:	Gemerská roláda, zemiaková kaša, cviklový šalát, detský čaj	7 mlieko	
Olovrant:	Konzumný chlieb s nátierkou z tofy syra, red'kovka, čierny čaj so sirupom	1, 6, 7 lepok, sójové zrná a výrobky z nich, mlieko	
Piatok :	20.04.2018		
Desiata:	Sučiansky chlieb s tuniakovou nátierkou, detský čaj	1, 4, 7 lepok, ryby, mlieko	
Polievka:	Hrachová so zeleninou a zemiakmi	1 lepok	
Hlavné jedlo:	Pečené buchty plnené lekvárom, ovocný čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko	
Olovrant:	Biely jogurt s čokoládovými 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