

Jedálny lístok školskej jedálne Tomašikova 1, Martin

11. týždeň 2019

Materská školaV zmysle potravinového kódexu
v ýn.č.2319/2007-100 upozorňujeme
na možnosť vyskytu alergenov

Pondelok:	11.03.2019	
Desiata:	Zemiakový chlieb, nátierka mäsová, zelený šalát, Caro	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Zo zelenej fazuľky so zemiakmi	1, 7 lepok, mlieko
Hlavné jedlo:	Špagety po bolonsky, detský nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Sučiansky chlieb, nátierka drożdžová, krájané reďkovky, ovocný nesl. čaj	1, 7 lepok, mlieko

Utorok:	12.03.2019	
Desiata:	Pohanková kaša s grankom a škoricou, krtkov nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Zeleninová s ovsenými vločkami	1 lepok
Hlavné jedlo:	Hovädzí guláš mexický, ryža, zelený šalát, ovocný nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko
Olovrant:	Obložená banketka (maslo, šunka, zelený šalát), bylinkový nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Streda:	13.03.2019	
Desiata:	Rožok, nátierka liptovská s pažitkou, melta	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Domáca francúzska s mušličkami	1, 3 lepok, vajcia
Hlavné jedlo:	Rybací karbonátok, zemiaky varené, kapustový šalát s mrkvou, detský nesl. čaj	1, 3, 4, 7 lepok, vajcia, ryby, mlieko
Olovrant:	Zemiakový chlieb, maslo, krájané ovocie, krtkov nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Štvrtok:	14.03.2019	
Desiata:	Žemľa, nátierka vlašská, ovocný nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Zemiaková so syrom	1, 7 lepok, mlieko
Hlavné jedlo:	Kuracie mäso po čínsky, ryža, bylinkový nesladený čaj	6, 9 sója a výrobky z nej, zeler
Olovrant:	Biely jogurt, džem, 1/2 rožok, ovocný nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Piatok :	15.03.2019	
Desiata:	Rascový chlieb, nátierka tuniaková, detský nesladený čaj	1, 4, 7 lepok, ryby, mlieko
Polievka:	Fazuľová kyslá so zemiakmi	1, 7 lepok, mlieko
Hlavné jedlo:	Parené buchty s lekvárom, posypané Grankom, krtkov nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Turčiansky chlieb, maslo, krájaný kaleráb, ovocný nesladený 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

Prajeme Vám dobrú chuť!

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 SO₂
- 13.- Vlčí bôb a výrobky z neho
- 14.- Mäkkýše a výrobky z nich