

**Jedálny lístok školskej jedálne Tomašikova 1, Martin**

13. týždeň 2019

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

Pondelok:	25.03.2019	
Desiata:	Rožok, nátierka liptovská, ovocný nesladený čaj	1,7 lepok, mlieko
Polievka:	Z hlávkovej kapusty so zemiakmi	1 lepok
Hlavné jedlo:	Kuracie mäso na prírodný spôsob, ryža, kompót, bylinkový nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko
Olovrant:	Čokoládový jogurt, cereálie, detský nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Utorok:	26.03.2019	
Desiata:	Cereálny uzol, maslo, šunka, zelený šalát, melta	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Hrachová	1 lepok
Hlavné jedlo:	Široké rezance s tvarohom (na sladko), ovocný nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Rascový chlieb, nátierka zeleninová zimná, krtkov nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Streda:	27.03.2019	
Desiata:	Konzumný chlieb, nátierka z tofu, krájaná reďkovka, ochutené mlieko	1, 6, 7 lepok, sój, výrobky, mlieko
Polievka:	Krúpková	1 lepok
Hlavné jedlo:	Hovädzí guláš maďarský, knedľa, bylinkový nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Presnidávka, piškóta, ovocný nesladený čaj	1 lepok

Štvrtok:	28.03.2019	
Desiata:	Domáci koláč, mlieko	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Polievka:	Mrkvová s cestovinou	1, 3 lepok, vajcia
Hlavné jedlo:	Špenátový prívarok, varené zemiaky, volské oko, detský nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Sučiansky chlieb, maslo, krájané ovocie, bylinkový nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Piatok :	29.03.2019	
Desiata:	Pšenično-ražný chlieb, nátierka tuniaková, ovocný nesladený čaj	1, 4, 7 lepok, ryby, mlieko
Polievka:	Sedliacka	1 lepok
Hlavné jedlo:	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom, detský nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Obložená banketka (maslo, syr, krájaná zelenina), krtkov 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 SO<sub>2</sub>
- 13.- Vlčí bôb a výrobky z neho
- 14.- Mäkkýše a výrobky z nich