

Jedálny lístok školskej jedálne Tomašikova 1, Martin

15. týždeň 2019

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

Pondelok:	08.04.2019	
Desiata:	Rožok, nátierka syrokrémová s cesnakom, biela káva	1,7 lepok, mlieko
Polievka:	Krúpková so zemiakmi	1 lepok
Hlavné jedlo:	Kuracie prsia na kukurici, ryža dusená, kompót	1 lepok
Olovrant:	Sučiansky chlieb, maslo, varené vajčičko, krájané reďkovky, ovocný nesl.čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Utorok:	09.04.2019	
Desiata:	Žemľa, maslo, šunka, ľadový šalát, bylinkový nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Zeleninová s drobnou cestovinou	1, 3 lepok, vajcia
Hlavné jedlo:	Mäsové guľky v paradajkovej omáčke, varené zemiaky, krtkov nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Cereálie s mliekom, detský nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko
Streda:	10.04.2019	
Desiata:	Bábovka, kakao	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Polievka:	Fazuľová so zemiakmi	1 lepok
Hlavné jedlo:	Hovädzí tokáň na smotane, cestoviny, ovocný nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Rascový chlieb, maslo, krájané ovocie, bylinkový nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko
Štvrtok:	11.04.2019	
Desiata:	Konzumný chlieb, nátierka liptovská s pažítkou, Caro	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Brokolicová s opraženou žemľou	1, 7 lepok, mlieko
Hlavné jedlo:	Vyprázaný rezeň (v konvektomate), zemiaková kaša mrkvový šalát s pomarančom, ovocný nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Zemiakový chlieb, nátierka zo syra tofu s maslom, kápiá, krtkov nesl.čaj	1,6,7 lepok,sója a výrobky z nej mlieko
Piatok :	12.04.2019	
Desiata:	Turčiansky chlieb, nátierka rybacia, bylinkový nesladený čaj	1, 4, 7 lepok, ryby, mlieko
Polievka:	Krúpková so zemiakmi	1 lepok
Hlavné jedlo:	Ravioli s vanilkovým krémom a perníkovou posýpkou, ovocný nesl.čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Cereálny knuspi chlebič, nátierka špenátová, detský nesl. 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