

Jedálny lístok školskej jedálne Tomašikova 1, Martin

22. týždeň 2019

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

Pondelok:	27.05.2019	
Desiata:	Žemľa, nátierka šunková s vajcom, Caro	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Polievka:	Karfiolová s lievankou	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Hlavné jedlo:	Špagety po bolonsky, detský nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Sučiansky chlieb, nátierka cicerová, krájané reďkovky, ovocný nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Utorok:	28.05.2019	
Desiata:	Konzumný chlieb, nátierka tvarohová s medom, neochutené mlieko	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Sedliacka	1, 7 lepok, mlieko
Hlavné jedlo:	Šošovicový prívarok so zemiakmi, volské oko, chlieb k prívarku, detský čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Grahamový rožok, nátierka cesnaková, bylinkový nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Streda:	29.05.2019	
Desiata:	Lupačka s maslom, kakao	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Slovenská šajtlava	1 lepok
Hlavné jedlo:	Cestovinové rizoto, uhorkový šalát, krtkov nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Pšenično-ražný chlieb s maslom a krájaným ovocím, bylinkový nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Štvrtok:	30.05.2019	
Desiata:	Kaiserka, maslo, debrecínska pochúťka, ľadový šalát, detský nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Brokolicová s opraženou žemľou	1, 7 lepok, mlieko
Hlavné jedlo:	Kuracie prsia po kaukazsky, ryža, ovocný nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko
Olovrant:	Rascový chlieb, maslo, krájaná zelenina, krtkov nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Piatok :	31.05.2019	
Desiata:	Zemiakový chlieb, nátierka tuniaková, bylinkový nesladený čaj	1, 4, 7 lepok, ryby, mlieko
Polievka:	Z miešaných strukovín so zeleninou	1 lepok
Hlavné jedlo:	Buchty na pare plnené lekvárom, posypané Grankom, ovocný nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Dezert Pionier, piškóta, detský 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