

Jedálny lístok školskej jedálne Tomašikova 1, Martin

28. týždeň 2019

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

Pondelok:	08.07.2019	
Desiata:	Konzumný chlieb, nátierka z taveného syra s cesnakom, ovocný nesl. čaj	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Krúpková so zeleninou	1 lepok
Hlavné jedlo:	Tekvicový prívarok, dusené bravčové mäso, zemiaky varené , detský nesl.čaj	1, 7 lepok, mlieko
Olovrant:	Rascový chlieb, maslo, krájaný kaleráb, bylinkový nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Utorok:	09.07.2019	
Desiata:	Koláč, kakao	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Polievka:	Fazuľová kyslá so zemiakmi	1, 7 lepok, mlieko
Hlavné jedlo:	Kurací gril, ryža, kompót, ovocný nesladený čaj (kurací gril - grilované kuracie stehno bez kostí a kože)	
Olovrant:	Sučiansky chlieb, nátierka drožďová, krájané paradajky, krtkov nesl. čaj	1, 7 lepok, mlieko

Streda:	10.07.2019	
Desiata:	Rožok, nátierka cícerová, Caro	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Karfiolová so syrovou lievankou	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Hlavné jedlo:	Bravčové mäso po taliansky, cestoviny penne, ovocie, bylinkový nesl.čaj	1, 3 lepok, vajcia
Olovrant:	Ovocný jogurt, 1/2 lúpačka, krtkov nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Štvrtok:	11.07.2019	
Desiata:	Žemľa, nátierka šunková, ovocný nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Slovenska šajtlava	1 lepok
Hlavné jedlo:	Francúzske zemiaky, uhorkový šalát, detský nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Pšenično-ražný chlieb, maslo, strúhaný syr, krtkov nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Piatok :	12.07.2019	
Desiata:	Zemiakový chlieb, nátierka tuniaková so zeleninou, bylinkový nesladený čaj	1, 4, 7 lepok, ryby, mlieko
Polievka:	Gulášová srbská	1 lepok
Hlavné jedlo:	Domáce pečené buchty plnené tvarohom a lekvárom, ovocný nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Turčiansky chlieb, maslo, krájané ovocie, 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 SO₂
- 13.- Vlčí bôb a výrobky z neho
- 14.- Mäkkýše a výrobky z nich