

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

34. týždeň 2019

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

Pondelok:	19.08.2019	
Desiata:	Turčiansky chlieb, nátierka zo strúhaného syra, ovocný nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Šampiňónová so zeleninou a mrveničkou	1, 3 lepok, vajcia
Hlavné jedlo:	Tekvicový prívarok, bravčové mäso dusené, zemiaky varené, krtkov čaj	1, 7 lepok, mlieko
Olovrant:	Ovocný jogurt, 1/2 rožok, bylinkový nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Utorok:	20.08.2019	
Desiata:	Rožok, nátierka šunková, Caro	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Šošovicová so zeleninou	1 lepok
Hlavné jedlo:	Kuracie medailonky, ryža, kompót, detský nesladený čaj	1 lepok
Olovrant:	Sučiansky chlieb, maslo, krájaný kaleráb, ovocný nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Streda:	21.08.2019	
Desiata:	Lupačka, nátierka džemová, mlieko	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Kapustová s paradajkovým pretlakom	1 lepok
Hlavné jedlo:	Mäsová zmes na rezančeky, zemiaky varené, pučené, zelený šalát, ovocný čaj	1 lepok
Olovrant:	Konzumný chlieb, maslo, ovocie, bylinkový nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Štvrtok:	22.08.2019	
Desiata:	Pšenično-ražný chlieb, maslo, plátok syra, krtkov nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Karfiolová s krupicovými haluškami	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Hlavné jedlo:	Cestoviny so syrovou omáčkou a kuracím mäsom, ovocný nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Rascový chlieb s maslom, posypaný Grankom, bylinkový nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Piatok :	23.08.2019	
Desiata:	Žemľa, mäsová nátierka, zelený šalát, melta	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Krúpková so zeleninou	1 lepok
Hlavné jedlo:	Vyprážené rybie filé, zemiaková kaša, mrkvový šalát s pomarančom ovocný nesladený čaj	1, 3, 4, 7 lepok, vajcia, ryby, mlieko
Olovrant:	Knuspi chlebík, nátierka špenátová, 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