

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

37. týždeň 2019

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

Pondelok:	09.09.2019	
Desiata:	Sučiansky chlieb, maslo, plátkový syr, melta	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Krúpková so zemiakmi	1 lepok
Hlavné jedlo:	Špagety po bolonsky, ovocný nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Konzumný chlieb, nátierka drožďová s mrkvou, ovocný nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Utorok:	10.09.2019	
Desiata:	Žemľa, nátierka labužnícka, Caro	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Domáca francúzska s mušličkami	1, 3 lepok, vajcia
Hlavné jedlo:	Gemerská roláda, zemiaková kaša, cviklový šalát, detský nesladený čaj	7 mlieko
Olovrant:	Zemiakový chlieb, maslo, krájané ovocie, krtkov nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Streda:	11.09.2019	
Desiata:	Bábovka, kakao	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Polievka:	Zemiaková zaprážaná	1 lepok
Hlavné jedlo:	Segedínsky guláš, knedľa, bylinkový nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Cereálna kaiserka, maslo, krájané reďkovky, ovocný nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Štvrtok:	12.09.2019	
Desiata:	Rožok, maslo, šunka, zelený šalát, krtkov nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Špenátová s opekanou žemľou	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Hlavné jedlo:	Kuracie stehná bez kosti pečené na masle, ryža, kompót, bylinkový nesl.čaj	7 mlieko
Olovrant:	Pšenično-ražný chlieb, nátierka zeleninová letná, ovocný nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Piatok :	13.09.2019	
Desiata:	Turčiansky chlieb, nátierka tuniaková, detský nesladený čaj	1, 4, 7 lepok, ryby, maslo
Polievka:	Fazuľová kyslá so zemiakmi	1, 7 lepok, mlieko
Hlavné jedlo:	Buchty na pare plnené lekvárom, posypané Grankom, ovocný nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Ovocný jogurt, piškóta, 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