

Jedálny lístok školskej jedálne Tomašikova 1, Martin

6. týždeň 2020

Materská škola

V zmysle potravinového kódexu, v.č.2319/2007-100
upozorňujeme na možnosť vyskytu alergenov

Pondelok: 03.02.2020

Desiata: Sučiansky chlieb, nátierka syrokremová s kápiou, melta 1, 7 lepok, mlieko

Polievka: Slovenská šajtlava 1 lepok

Hlavné jedlo: Kuracie stehná pečené, ryža, kompót, detský nesladený čaj

Olovrant: Presnidávka s piškótou, ovocný nesladený čaj 1 lepok

Utorok: 04.02.2020

Desiata: Žemľa, nátierka šunková pena, Caro 1, 7 lepok, mlieko

Polievka: Zemiaková s bulgurom 1 lepok

Hlavné jedlo: Penne po taliansky so strúhaným syrom, krtkov nesladený čaj 1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Olovrant: Konzumný chlieb, nátierka drožďová, krájaná reďkovka, ovocný nesl.čaj 1, 7 lepok, mlieko

Streda: 05.02.2020

Desiata: Pšenično-ražný chlieb, nátierka mäsová, detský nesladený čaj 1, 7 lepok, mlieko

Polievka: Paradajková s písmenkami 1, 3 lepok, vajcia

Hlavné jedlo: Šošovicový prívarok so zemiakmi, volské oko, chlieb k prívarku, čaj 1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Olovrant: Grahamový rožok, nátierka tvarohová s cesnakom, ovocný nesladený ča 1, 7 lepok, mlieko

Štvrtok: 06.02.2020

Desiata: Lupačka, nátierka džemová, mlieko 1, 7 lepok, mlieko

Polievka: Tekvicová 1, 7 lepok, mlieko

Hlavné jedlo: Bravčové mäso na prírodno, zemiaky pučené, cviklový šalát, krtkov čaj 1 lepok

Olovrant: Rascový chlieb, maslo, krájaná zelenina, bylinkový nesladený čaj 1, 7 lepok, mlieko

Piatok : 07.02.2020

Desiata: Turčiansky chlieb, nátierka tuniaková, ovocný nesladený čaj 1, 4, 7 lepok, ryby, mlieko

Polievka: Cesnaková s mrveničkou a zemiakmi 1, 3 lepok, vajcia

Hlavné jedlo: Knedličky plnené ovocím, posypané Grankom, detský nesladený čaj 1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Olovrant: Obložená banketka (maslo, tvrdý syr, varené vajce, ľadový šalát) čaj 1, 3, 7 lepok, vajcia, 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

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