

## Jedálny lístok školskej jedálne Tomašikova 1, Martin

10. týždeň 2020

Materská škola

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

Pondelok: 02.03.2020

Desiata:	Sučiansky chlieb, nátierka šunková, Caro	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Šošovicová kyslá so zemiakmi	1, 7 lepok, mlieko
Hlavné jedlo:	Špagety po bolonsky, detský nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Rascový chlieb, maslo, varené vajíčko, krájaná zelenina, krtkov nesl.čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Utorok: 03.03.2020

Desiata:	Ryžovo-pohánkova kaša s ovocím a Grankom, bylinkový nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Milánska	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Hlavné jedlo:	Kuracie rizoto so zeleninou a strúhaným syrom, kyslá uhorka, cvikla, ovocný nesladený čaj	7 mlieko
Olovrant:	Zemiakový chlieb, nátierka zeleninová zimná, krtkov nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Streda: 04.03.2020

Desiata:	Rožok, nátierka mäsová, melta	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Francúzska s mušličkami	1, 3 lepok, vajcia
Hlavné jedlo:	Zemiaky na kyslo, bravčové mäso dusené na paprike, chlieb k prívarku detský čaj na imunitu	1, 7 lepok, mlieko
Olovrant:	Vianočka s maslom, bylinkový nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Štvrtok: 05.03.2020

Desiata:	Domáci koláč, kakao	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Polievka:	Hrášková so zeleninou	7 mlieko
Hlavné jedlo:	Hovädzí guláš maďarský, knedľa kysnutá, detský nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Ovocný jogurt, piškóta, krtkov nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Piatok : 06.03.2020

Desiata:	Turčiansky chlieb, nátierka z tofu s maslom, ovocný nesladený čaj	1, 6, 7 lepok, sója a výrobky z nej, mlieko
Polievka:	Cícerová so zeleninou	1 lepok
Hlavné jedlo:	Šúľance so slivkovým lekvárom a makom, krabičkové neochutené mlieko	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Cereálny uzol, nátierka tvarohová s cesnakom , bylinkový 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

**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