

Jedálny lístok školskej jedálne Tomašikova 1, Martin

9. týždeň 2020

Materská škola

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

Pondelok: 24.02.2020

Desiata:	Konzumný chlieb, nátierka TOFU, Caro	1, 6, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Cesnaková s mrveničkou	1, 3 lepok, vajcia
Hlavné jedlo:	Bravčový plátok prírodný, zemiaky varené - pučené, šalát z kyslej kapusty s cícerom, ovocný nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Presnidávka, piškóty, bylinkový nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Utorok: 25.02.2020

Desiata:	Koláč, kakao	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Polievka:	Z hlávkovej kapusty	
Hlavné jedlo:	Francúzske zemiaky, kyslá uhorka, cvikla, detský nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Grahamový rožok, nátierka cesnaková, ovocný nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Streda: 26.02.2020

Desiata:	Pšenično-ražný chlieb, nátierka rybacia, krtkov nesladený čaj	1, 4, 7 lepok, ryby, mlieko
Polievka:	Fazuľová so zeleninou	1 lepok
Hlavné jedlo:	Farebné cestoviny so syrovou omáčkou, detský čaj na imunitu	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Osie hniezdo (koláč), ochutené krabičkové mlieko	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Štvrtok: 27.02.2020

Desiata:	Kaiserka, maslo, plátkový syr, melta	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Paradajková s písmenkami	1, 3 lepok, vajcia
Hlavné jedlo:	Vyprážený rezeň (v konvektomate), zemiaková kaša, mrkvový šalát s citrónom, ovocný nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Sučiansky chlieb, maslo, ovocie, detský nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Piatok: 28.02.2020

Desiata:	Rascový chlieb, nátierka labužnícka, ochutené mlieko	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Karfiolová so syrovou lievankou	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Hlavné jedlo:	Kuracie medailonky, ryža, kompót, bylinkový nesladený čaj	1 lepok
Olovrant:	Cereálie s mliekom, 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

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