

Jedálny lístok školskej jedálne Tomašikova 1, Martin

29. týždeň 2020

Materská škola

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

Pondelok: 13.07.2020

Desiata:	Zemiakový chlieb, nátierka šunková s taveným syrom, Caro	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Cesnaková so zemiakmi	1 lepok
Hlavné jedlo:	Kuracie mäso poľovnícke, ryža dusená, ľadový šalát, ovocný nesl.čaj	1 lepok
Olovrant:	Rascový chlieb, nátierka tofu, krájaná reďkovka, detský nesladený čaj	1, 6, 7 lepok, sója a výrobky z nej, mlieko

Utorok: 14.07.2020

Desiata:	Kaiserka, nátierka mäsová, melta	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Brokolicová s opraženou žemľou	1, 7 lepok, mlieko
Hlavné jedlo:	Mletý rezeň so syrom, zemiaková kaša, miešaný šalát, detský nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Cereálne výrobky s mliekom, bylinkový nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Streda: 15.07.2020

Desiata:	Vianočka s maslom, kakao	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Mrkvová s drobnou cestovinou	1, 3 lepok, vajcia
Hlavné jedlo:	Bravčové mäso pečené, kapusta hlávková s rajčiakovým pretlakom, zemiaky varené, bylinkový nesladený čaj	1 lepok
Olovrant:	Grahamový rožok, nátierka drożdžová, krájaná uhorka, krtkov nesl. Čaj	1, 7 lepok, mlieko

Štvrtok: 16.07.2020

Desiata:	Žemľa, maslo, plátkový syr, ochutené mlieko	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Krupicová s vajcom	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Hlavné jedlo:	Karlovarský guláš, halušky, ovocný nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Pšenično-ražný chlieb, maslo, krájané ovocie, detský nesladený čaj	1, 7 lepok, mlieko

Piatok : 17.07.2020

Desiata:	Sučiansky chlieb, nátierka sardinková, krtkov nesladený čaj	1, 4, 7 lepok, ryby, mlieko
Polievka:	Hřstková	1 lepok
Hlavné jedlo:	Francúzske zemiaky, uhorkový šalát	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Pizza koláč, bylinkový nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

tel. K obеду 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