

## Jedálny lístok školskej jedálne Tomašikova 1, Martin

35. týždeň 2020

Materská škola

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

Pondelok: 24.08.2020

Desiata: Konzumný chlieb, maslo, šunka (debrecínka), krájaná paprika, ovocný nesl. čaj 1, 7 lepok, mlieko

Polievka: Zemiaková so syrom 1, 7 lepok, mlieko

Hlavné jedlo: Kuracie mäso na zelenine, ryža dusená, detský nesladený čaj 1 lepok

Olovrant: Pudingový dezert, 1/2 lupička, bylinkový nesladený čaj 1, 7 lepok, mlieko

Utorok: 25.08.2020

Desiata: Koláč, kakao 1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Polievka: Kelová 1 lepok

Hlavné jedlo: Gemerská roláda, zemiaková kaša, cviklový šalát, ovocný nesladený čaj 7 mlieko

Olovrant: Grahamový rožok, nátierka cícerová s pórom, krtek nesladený čaj 1, 7 lepok, mlieko

Streda: 26.08.2020

Desiata: Rožok, maslo, plátkový syr, biela káva 1, 7 lepok, mlieko

Polievka: Hrášková s haluškami 1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Hlavné jedlo: Maďarský bravčový guláš, knedľa, bylinkový nesladený čaj 1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Olovrant: Domáci pagáčik, melón, detský nesladený čaj 1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Štvrtok: 27.08.2020

Desiata: Rascový chlieb, nátierka TOFU, ovocný nesladený čaj 1, 6, 7 lepok, sója a výrobky z nej, mlieko

Polievka: Fazuľová kyslá so zemiakmi 1, 7 lepok, mlieko

Hlavné jedlo: Hovädzie na spôsob Stroganov, slovenská ryža, krtek nesladený čaj 1 lepok

Olovrant: Termix, piškóta, detský nesladený čaj 1, 7 lepok, mlieko

Piatok: 28.08.2020

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

Polievka: Paradajková s písmenkami 1 lepok

Hlavné jedlo: Karfiol zapekaný so šunkou a syrom, zemiaky varené, pučené, šalát rajčiakový, bylinkový nesladený čaj 1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Olovrant: Presnídávka, cereálna tyčinka, krtek nesladený čaj 1 lepok

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