

Jedálny lístok školskej jedálne Tomašikova 1, Martin

9. týždeň 2021

Materská škola

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

Pondelok: 01.03.2021

Desiata: Rascový chlieb, nátierka vajíčková s kečupom, krtek nesladený čaj 1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Polievka: Zemiaková kyslá s kôprom 1, 7 lepok, mlieko

Hlavné jedlo: Kuracie rizoto so zeleninou a strúhaným syrom, kyslá uhorka, detský čaj 7 mlieko

Olovrant: Čokoládový jogurt, piškóta, bylinkový nesladený čaj 1, 7 lepok, mlieko

Utorok: 02.03.2021

Desiata: Rožok, nátierka mäsová, melta 1, 7 lepok, mlieko

Polievka: Mrkvová 1 lepok

Hlavné jedlo: Bravčové stehno debrecínske, kolienka, bylinkový nesladený čaj 1, 3 lepok, vajcia

Olovrant: Konzumný chlieb, nátierka cesnaková, ovocný nesladený čaj 1, 7 lepok, mlieko

Streda: 03.03.2021

Desiata: Žemľa, nátierka syrová labužnícka, Caro 1, 7 lepok, mlieko

Polievka: Kelová so zemiakmi 1 lepok

Hlavné jedlo: Hovädzie rezančeky na horčici, tarhoňa dusená, krtek nesladený čaj 1, 3, 10 lepok, vajcia, horčica

Olovrant: Sučiansky chlieb, maslo, Granko (posýпка), detský nesladený čaj 1, 7 lepok, mlieko

Štvrtok: 04.03.2021

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

Polievka: Krupicová s vajcom 1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Hlavné jedlo: Mletý rezeň so syrom, zemiaková kaša, šalát z červenej kapusty, ovocný nesladený čaj 1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Olovrant: Obložený chlebič s ovocím (maslo, ovocie), krtek nesladený čaj 1, 7 lepok, mlieko

Piatok: 05.03.2021

Desiata: Pšenično-ražný chlieb, nátierka z rýb v paradajkách, ovocný nesladený čaj 1, 4, 7 lepok, ryby, mlieko

Polievka: Šampiňónová so zeleninou 1 lepok

Hlavné jedlo: Prívarok šošovicový so zemiakmi, volské oko, chlieb k prívarku detský nesladený čaj 1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Olovrant: Detská výživa, brownie koláčik, bylinkový nesladený 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