

Jedálny lístok školskej jedálne Tomašikova 1, Martin

10. týždeň 2021

Materská škola

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

Pondelok: 08.03.2021

Desiata:	Rožok, nátierka šunková, karamelové mlieko	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Gulášová srbská	1 lepok
Hlavné jedlo:	Granadiersky pochod so slaninou a syrom, kyslá uhorka, detský nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Sučiansky chlieb, nátierka z tofu, bylinkový nesladený čaj	1, 6, 7 lepok, sója a výrobky z nej, mlieko

Utorok: 09.03.2021

Desiata:	Lupačka, nátierka džemová, mlieko	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Zemiaková so syrom	1, 7 lepok, mlieko
Hlavné jedlo:	Kurací paprikáš, halušky, ovocný nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Knuspi chlebič, nátierka špenátová, detský nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Streda: 10.03.2021

Desiata:	Cereálny uzol, nátierka liptovská, Caro	1, 7 lepok, mlieko
Polievka:	Vločková so zeleninou	1 lepok
Hlavné jedlo:	Moravský bravčový vrabec, dusená kyslá kapusta, žemľová knedľa bylinkový nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Obložená banketka (maslo, plátkový syr, krájaná zelenina), ovocný čaj	1, 7 lepok, mlieko

Štvrtok: 11.03.2021

Desiata:	Koláč, kakao	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Polievka:	Zo zeleného hrášku s mrveničkou	1, 3 lepok, vajcia
Hlavné jedlo:	Mäsové guľky v paradajkovej omáčke, zemiaky varené, krtkov nesl.čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Rascový chlieb, maslo, varené vajce, detský nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko

Piatok : 12.03.2021

Desiata:	Pšenično-ražný chlieb, nátierka tuniaková, bylinkový nesladený čaj	1, 4, 7 lepok, ryby, mlieko
Polievka:	Cícerová so zeleninou	1 lepok
Hlavné jedlo:	Ryžový nákyp s tvarohom a kompótom, ovocný nesladený čaj	1, 3, 7 lepok, vajcia, mlieko
Olovrant:	Zemiakový chlieb, nátierka drožďová, krájaná zelenina, krtkov nesl.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