



Jídelníček



Pondělí 20. 11.

Přesnídávka

Chléb maďarský s máslem a obložený vařeným vajíčkem, špalíčky okurek a mrkve, čokoládový horký nápoj, bylinkový čaj s medem

1A,1B,3,7

Oběd

Kedlubnová s bulgurovým pilafem

1A,7

Zapékané těstoviny s vepřovým masem a vejci, míchaná kvašená zelenina, bylinkový čaj s medem

1A,3,7

Svačina

Rohlík, pomazánka francouzská z ryb v tomatě, jablíčka, ovocný čaj

1A,4,7

Úterý 21. 11.

Přesnídávka

Banketka, pomazánkové máslo, plátek kuřecí šunky, mandarinky a pomeranče, teplé vanilkové mléko

1A,7

Oběd

Z mixu čoček se sušenými rajčátky

Domácí sekaná pečeně, zadělávaná duo mrkev s hráškem, šťouchané brambory s máslem, džus z lesního ovoce

1A,3

Svačina

Kmínový chléb, pomazánka hermelínová, špalíčky červených a žlutých paprik, jablečný mošt s hruškou

1A,1B,7

Středa 22. 11.

Přesnídávka

Domácí pudink s broskvemi a čokoládovým topinkem, piškoty, bylinkový čaj

1A,3,7

Oběd

Houbový krém se sýrovými krutónky

1A,7

Pečené kuřecí stehno, dušená rýže více barev s petrželkou, okurkový salát s jogurtem, ovocný čaj

1A,7

Svačina

Bagetka, pomazánka celerová, cherry rajčátka, polníček, bylinkový čaj

1A,7,9

Čtvrtek 23. 11.

Přesnídávka

Chléb pšitěcký kmínový, pomazánka tvarohová liptovská, hrušky a blumy, bílá káva Caro, limetkový čaj

1A,1B,7

Oběd

Vývar s tarhoňou

1A,9

Králičí kousky na zelenině, ve smetanové omáčce, chnochi, limetkový čaj

1A,7,9

Svačina

Domácí špaldové řezy s ořechy, kakao, ½ banán, bylinkový čaj

1A,1D,3,7,8

Pátek 24. 11.

Přesnídávka

Pivní rohlík, pomazánka z pečeného masa, plátky okurek a ředkvičky, malcao, bylinkový čaj

1A,7

Oběd

Řecká s olivami a cizrnou

1A,9

Rybí krokety se sýrem, máslová bramborová kaše s bylinkami, míchaný kompot s pomerančem, limetkový čaj

1A,3,4,7

Svačina

Listový loupák, ovocné pyré (ovocná kapsička), bylinkový čaj

1A,3

Jídelní lístek sestavila

Marcela Urbišová – vedoucí školní jídelny
Jana Krettková – vedoucí kuchařka

Jídla pro vás připravují

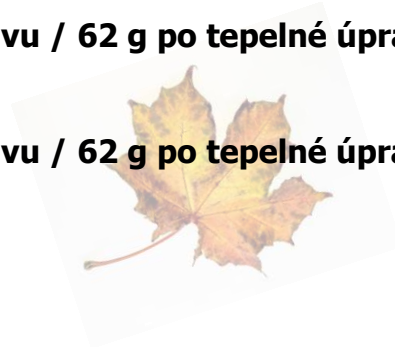
Jana, Maruška, Silva, Magda, Jarka a Danka

Přejeme

Dobrou chuť

Gramáže masa v syrovém stavu pro jednotlivé kategorie

Kategorie 1	3-6 let	55 g v syrovém stavu / 33 g po tepelné úpravě
Kategorie 2	7+, 7-10 let	70 g v syrovém stavu / 48 g po tepelné úpravě
Kategorie 3	11-14 let	80 g v syrovém stavu / 56 g po tepelné úpravě
Kategorie 4	15+	100 g v syrovém stavu / 62 g po tepelné úpravě
Kategorie 5	Zaměstnanci	100 g v syrovém stavu / 62 g po tepelné úpravě
Kategorie 6	Cizí strážníci	100 g v syrovém stavu / 62 g po tepelné úpravě



**Zpracovala podle výživových norem pro školní stravování
dle vyhlášky 107/2005 Sb. Mgr. Marcela Urbišová**



