



JÍDELNÍČEK MŠ SOKOLOVSKÁ 1168

OD: 27.10.2025 DO: 31.10.2025

Alergeny

P O N D Ě L Í	PŘESNÍDÁVKA	ROHLÍK, HOLANDSKÉ KAKAO, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA ZELENINOVÁ	1,9
		RYBÍ FILÉ S JOGURTOVOU KRUSTOU S ČERSTVÝM KOPREM, BRAMBOR DŽUS 100%	1,4,7 12
	SVAČINKA	CHLÉB SLADOVÝ ŽITNÝ, POMAZÁNKA ROZHUDA, RAJČATA CHERRY, ČAJ OVOCNÝ	1,7
Ú T E R Ý	PŘESNÍDÁVKA		
	OBĚD	STÁTNÍ SVÁTEK VOLNO	
	SVAČINKA		
S T Ř E D A	PŘESNÍDÁVKA	CHLÉB TOUSTOVÝ, POMAZÁNKA SÝROVÁ, KÁVA - MELTA, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA Z MÍCHANÝCH LUŠTĚNIN	1,9
		SEMOLINOVÉ NUDLE S MÁKEM ČAJ JAHODOVÝ	1,7
	SVAČINKA	CHLÉB VENKOV, POMAZÁNKA KAPIOVÁ, ČAJ SE SIRUPEM	1,7
Č T V R T E K	PŘESNÍDÁVKA	VANILKOVÝ PUDINK TEPLÝ, ŠPALDOVÉ PIŠKOTY, ČAJ S CITRÓNEM, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA POHANKOVÁ	1,9
		KUŘECÍ MASO A LA BAŽANT (FARMA NĚMCOVÁ), BULGUR DOMÁCÍ JABLEČNÝ KOMPOT	1
	SVAČINKA	CHLÉBOVEKA, POMAZÁNKA TVAROHOVÁ S NIVOU, ŠVÉDSKÝ ČAJ	1,7
P Á T E K	PŘESNÍDÁVKA	CHLÉB ŽITNÝ KVÁSKOVÝ, POMAZÁNKA RYBÍ, KÁVA - CARO, OVOCE	1,4,7
	OBĚD	POLÉVKA CELEROVÁ S BRAMBOREM	1,9
		KRŮTÍ JÁTRA NA CIBULCE, RÝŽE BASMATI SALÁT OKURKOVÝ	1 12
	SVAČINKA	VEKA, MÁSLA BIO, ČAJ DOBRÉ RÁNO	1,7

REGIONÁLNÍ
POTRAVINY
FIRMY A FARMY, KTERÉ
NÁS ZÁSOBUJÍ

MLÉKÁRNA U MACURŮ, KUBLÁK FRYČOVICE, FARMA MENŠÍK, VEJCE Z VOL. CHOVU VALCHA, FA ZONE
FARMA NĚMCOVI, SLEZSKÁ ZAHRÁDKA, ŘEZNICTVÍ JISTEBNÍK, BOČEK PEKAŘSTVÍ, FARMA BEZDÍNEK, FA
OTASLOVICE. FA LIČKA . FARMA PSTRUHY

DENNĚ CHYSTÁME JÍDLO Z ČERSTVÝCH SUROVIN, PŘIPRAVUJEME HO ŠETRNÝM ZPŮSOBEM V KONVEKTOMATU. VAŘÍME KNEDLÍKY,
PEČEME MOUČNÍKY. PŘIPRAVUJEME SALÁTY A ZELENINOVÉ OBLOHY Z ČERSTVÉ ZELENINY. DENNĚ MAJÍ DĚTI RÁNO ČERSTVÉ OVOCE I ZELENINU.
PRO ZAHUŠTĚNÍ JÍDEL POUŽÍVÁME - ČERSTVOU ZELENINU, BRAMBORY, VLOČKY, POHANKU, ČERVENOU ČOČKU, CIZRNU.

PITNÝ REŽIM - ZAJIŠTĚN PO CELÝ DEN - ČAJ NESLAZENÝ, ČISTÁ VODA, VODA OCHUCENÁ - CITRÓN S ČERSTVOU MÁTOU

VEŠKERÁ JÍDLA JSOU PŘIPRAVOVÁNA V KUCHYNI MŠ A PROTO JSOU URČENA K RYCHLÉ SPOTŘEBĚ

SEZÓNŇÍ OVOCE A ZELENINU OZNAČUJEME V JÍDELNÍČKU ZELENOU BARVOU.

Výše uvedené pokrmy mohou obsahovat alergenní složky:

1. Obiloviny obsahující lepek
2. Koriš a výrobky z nich
3. Vejce a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Podzemnice olejná (ARAŠIDY)
6. Sójové boby a výrobky z nich (SÓJA)
7. Mléko a výrobky z něj včetně laktózy
8. Skořápkové plody
9. Celer a výrobky z něj
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena (SEZAM)
12. Oxid siřičitý a siřičitany
13. Vlčí bob (LUPINA)
14. Měkkýši a výrobky z nich



Skutečně zdravá škola

Připravily: Věra Bačíková - vedoucí školní jídelny, Radmila Vrátná - hlavní kuchařka, Hana Tomášová - kuchařka

Pro strávníky s intoleranční alergií na určitou složku potravin provádíme vhodné úpravy pokrmů.

Bližší info u vedoucí školní jídelny.

Přejeme dobrou chuť.