



JÍDELNÍČEK MŠ SOKOLOVSKÁ 1168

OD: 17.11.2025 DO: 21.11.2025

Alergeny

P O N D Ě L Í	PŘESNÍDÁVKA		
	OBĚD	STÁTNÍ SVÁTEK VOLNO	
	SVAČINKA		
Ú T E R Ý	PŘESNÍDÁVKA	SELSKÝ BÍLÝ JOGURT S BROSKVEMI, ČAJ POMERANČ, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA RÝŽOVÁ S KUKUŘICÍ A HRÁŠKEM KVĚTÁKOVÁ SMAŽENKA, BRAMBOROVÁ KAŠE SALÁT OKURKOVÝ	1,3,9 1,3,7 12
	SVAČINKA	CHLEBOVEKA, POMAZÁNKA SARDINKOVÁ, KEDLUBEN, ČAJ BYLINKOVÝ	1,4,7
S T Ř E D A	PŘESNÍDÁVKA	RAŽENKA OMEGA 3, POMAZÁNKA Z TAVENÉHO SÝRU, KÁVA - MELTA, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA SELSKÁ S BRAMBOREM MASOVÉ KOULE V RAJSKÉ OMÁČCE, BULGUR ČAJ SE SIRUPEM	1,9 1
	SVAČINKA	CHLÉB VENKOV, POMAZÁNKA TVARHOVÁ S JARNÍ CIBULKOU, RAJČATA CHERRY, ČAJ ŠVÉDSKÝ	1,7
Č T V R T E K	PŘESNÍDÁVKA	JÁHLOVÁ KAŠE S HOLANDSKÝM KAKAEM, ČAJ RAKYTNÍK, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA Z VAJEČNÉ JÍŠKY RYBÍ FILÉ - TILAPIE NA ZELENINĚ, BRAMBOR KOMPOT MÍCHANÝ	1,3,9 1,4
	SVAČINKA	CHLÉB PETŘKOVICKÝ, POMAZÁNKA SÓJOVÁ, ČAJ ŠÍPKOVÝ	1,7
P Á T E K	PŘESNÍDÁVKA	CHLÉB PODMÁSLOVÝ, POMAZÁNKA TVARHOVÁ S BALKÁNEM, KÁVA CARO, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA VLOČKOVÁ ŠOULET (HRÁCH + KROUPY), MORAVSKÝ VRABEC Z KUŘECÍHO MASA, OKUREK STERIL. MOŠT 100%	1,9 1,12
	SVAČINKA	VEKA, POMAZÁNKOVÉ MÁSLO, PAPRIKA ŽLUTÁ, ČAJ MERUŇKOVÝ	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, ŘEZNIČTÍ JISTEBNÍK, BOČEK PEKAŘSTVÍ, FARMA BEZDÍNEK, FA
OTASLOVICE. FA LIČKA

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 intolerancí alergii na určitou složku potravin provádíme vhodné úpravy pokrmů.

Bližší info u vedoucí školní jídelny.

Přejeme dobrou chuť.