



JÍDELNÍČEK MŠ SOKOLOVSKÁ 1168

OD: 16.02.2026 DO: 20.02.2026

Alergeny

P O N D Ě L Í	PŘESNÍDÁVKA	LOUPÁČEK, HOLANDSKÉ KAKAO, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA MRKVOVÁ S TĚSTOVINOU	1,9
		RYBÍ FILÉ NA MÁSLÉ S BYLINKAMI, BRAMBOROVÁ KAŠE	1,4,7
	OVAČKA	OVOCNÁ PŘESNÍDÁVKA - MANGO	
Ú T E R Ý	PŘESNÍDÁVKA	CHLÉB FRYČOVICKÝ, POMAZÁNKA TVAROHOVÁ, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ LIPOVÝ	1,7
	OBĚD	CHLÉB VÍCEZRNÝ, POMAZÁNKA ŠPENÁTOVÁ, ČAJ ŠVÉDSKÝ, OVOCE	1,7
		POLÉVKA ZELENINOVÁ S DROŽDOVÝMI KNEDLÍČKY	1,3,9
	OVAČKA	KUŘECÍ MASO V SÝROVÉ OMÁČCE, TĚSTOVINY SEMOLINOVÉ TŘÍBAREVNÉ	1,7
S T Ř E D A	PŘESNÍDÁVKA	KAISERKA, POMAZÁNKOVÉ MÁSLA, KÁVA - CARO, ZELENINOVÁ OBLOHA	1,7
	OBĚD	JOGURT SELSKÝ BÍLÝ S CEREÁLIEMI, ČAJ S CITRÓNEM, OVOCE	1,7
		POLÉVKA Z MÍCHANÝCH LUŠTĚNIN	1,9
	OVAČKA	BULGUR S TOFU, ZELENINOU, QUINOOU A POHANKOU	1
Č T V R T E K	PŘESNÍDÁVKA	SALÁT OKURKOVÝ	12
	OBĚD	VEKA, MÁSLA, DŽEM, MLÉKO BIO	1,7
		DALAMÁNEK, POMAZÁNKA ZE STROUHANÉHO SÝRU, ČAJ S MLÉKEM, OVOCE, ZELENINA	1,7
	OVAČKA	POLÉVKA KVĚTÁKOVÁ S BRAMBOREM	1
P Á T E K	PŘESNÍDÁVKA	VEPŘOVÉ MASO PO ITALSKU, KUSKUS	1
	OBĚD	MOŠT JABLEČNÝ 100%	
		CHLÉB PODMÁSLOVÝ, POMAZÁNKA SARDINKOVÁ, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ JAHODOVÝ	1,4,7
	OVAČKA	CHLÉB VENKOV, POMAZÁNKA VAJÍČKOVÁ, BÍLÁ KÁVA, OVOCE, ZELENINA	1,3,7
P Á T E K	PŘESNÍDÁVKA	POLÉVKA RÝŽOVÁ	1,9
	OBĚD	KRUŽÍ MASO V KEDLUBNECH, BRAMBORY	1
		ČAJ ZELENÝ	
	OVAČKA	CHLÉB TOUSTOVÝ, LUČINA, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ S MEDEM A CITRÓNEM	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
OTASLOVCE. 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

SEZÓNní 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.