



JÍDELNÍČEK MŠ SOKOLOVSKÁ 1168

OD: 23.02.2026 DO: 27.02.2026

Alergeny

P O N D Ě L Í	PŘESNÍDÁVKA	ŠLEHANÝ TVAROH S MALINAMI, ČAJ S CITRÓNEM, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA BRAMBOROVÁ S PAPRIKOU	1,9
		TĚSTOVINOVÝ NÁKYP S KRÁLÍČÍM MASEM, ZELENINOU A SÝREM	1,3,7
	SVAČINKA	CHLÉB VENKOV, POMAZÁNKA ZELENINOVÁ - JEMNÁ, RAJČATA CHERRY, ČAJ S MLÉKEM	1,7
Ú T E R Ý	PŘESNÍDÁVKA	CHIA ROHLÍK, POMAZÁNKA Z RYBÍHO FILÉ, ZELENINOVÁ OBLOHA, KÁVA - MELTA	1,4,7
	OBĚD	POLÉVKA FRANKFURTSKÁ S BRAMBOREM	1
		ČOČKA NA KYSELO, CHLÉB PETŘKOVICKÝ, OKUREK STERIL	1,12
	SVAČINKA	CHLÉB KOVÁŘSKÝ, POMAZÁNKA EMENTÁLSKÁ, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ ROIBOS SE SIRUPEM	1,7
S T Ř E D A	PŘESNÍDÁVKA	CHLÉB SLADOVÝ ŽITNÝ, POMAZÁNKA SÝROVÁ, HOLANDSKÉ KAKAO, OVOCE, ZELENINA	1,7
	OBĚD	POLÉVKA ZELENINOVÁ SE STROUHÁNÍM	1,9
		SEKANÁ PEČENĚ, BÍLÉ HLAVKOVÉ ZELÍ, BRAMBOROVÝ KNEDLÍK	1,3
	SVAČINKA	CHLÉB VENKOV, POMAZÁNKA TVAROHOVÁ S KOPREM, ČAJ S CITRONOVOU TRÁVOU	1,7
Č T V R T E K	PŘESNÍDÁVKA	KAISERKA, POMAZÁNKA Z MOZZARELLY S RAJČATY, ZELENINOVÁ OBLOHA, KÁVA - CARO	1,7
	OBĚD	POLÉVKA KRUPÍČKOVÁ	1,9
		OKURKOVÁ OMÁČKA, HOVĚZÍ MASO VAŘENÉ, BRAMBOR	1
	SVAČINKA	SÓJOVÁ VEČKA, POMAZÁNKOVÉ MÁSLA, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ S CITRÓNEM	1,7
P Á T E K	PŘESNÍDÁVKA	HOUSKA, POMAZÁNKA TVAROHOVÁ, ČAJ SE SIRUPEM, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA DROŽŽOVÁ S BRAMBOREM A ZELENINOU	1,9
		KRŮTÍ PLÁTEK NA KMÍNĚ, RÝŽE BASMATI	1
	SVAČINKA	SALÁT MRKVOVÝ S BROSKVEMI	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

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.