



JÍDELNÍČEK MŠ SOKOLOVSKÁ 1168

OD: 06.04.2026 DO: 10.04.2026

Alergeny

P O N D Ě L Í	PŘESNÍDÁVKA		
	OBĚD	PONDĚLÍ VELIKONOČNÍ	
	SVAČINKA		
Ú T E R Ý	PŘESNÍDÁVKA	PEČIVO - UZEL, MÁSLA BIO, KAKAO HOLANDESKÉ, OVOCE, ZELENINA	1,7
	OBĚD	POLÉVKA ZELENINOVÁ S RÝŽOVÝMI VLOČKAMI RYBÍ FILÉ NA KMÍNĚ, BRAMBOROVÁ KAŠE OVOCNÁ PŘESNÍDÁVKA - MANGO	1,9 1,4,7
	SVAČINKA	CHLÉB FRYČOVICKÝ, POMAZÁNKA SÝROVÁ, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ LIPOVÝ S MEDEM	1,7
S T Ř E D A	PŘESNÍDÁVKA	DALAMÁNEK, POMAZÁNKA Z TOFU, MLÉČNÁ KÁVA - MELTA, OVOCE, ZELENINA	1,7
	OBĚD	POLÉVKA ZELNÁ S BRAMBOREM DOMÁCÍ RÝŽOVÝ NÁKYP S BROSKVEMI ČAJ LIMETKA	1,9,12 1,3,7
	SVAČINKA	CHLÉB KVÁSKOVÝ ŽITNÝ, POMAZÁNKA Z MAKRELY V TOMATĚ, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ ZELENÝ	1,7
Č T V R T E K	PŘESNÍDÁVKA	SÓJOVÉ PEČIVO, POMAZÁNKA TVAROHOVÁ S NIVOU, MLÉKO BIO, OVOCE, ZELENINA	1,7
	OBĚD	POLÉVKA LUŠTĚNINOVÁ - RYCHTÁŘSKÁ ZAPEČENÉ TĚSTOVINY - ŠUNKOFLEKY SALÁT OKURKOVÝ	1,9 1,3,7 12
	SVAČINKA	CHLÉB PODMÁSLOVÝ, POMAZÁNKA ŠVÉDSKÁ, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ S CITRÓNEM	1,7,4
P Á T E K	PŘESNÍDÁVKA	DOMÁCÍ TEPLÝ PUDING Z BIO MLÉKA, ŠPALDOVÉ PIŠKOTY, ČAJ OSTRUŽINA, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA CELEROVÁ S ŘAPIKATÝM CELEREM A SMAŽENÝM HRÁŠKEM VEPŘOVÁ PANENKA PŘÍRODNÍ, BULGUR SALÁT RAJČATOVÝ	1,9 1,3
	SVAČINKA	VEKA, POMAZÁNKOVÉ MÁSLA, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ OVOCNÝ	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, FA ZELIČKO, 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, ČERSTVÁ MÁTA

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. Korišáky 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. Víčí bob (LUPINA)
14. Měkčíši a výrobky z nich



Připravily: Věra Bačiková - 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.