



JÍDELNÍČEK MŠ SOKOLOVSKÁ 1168

OD: 18.05.2026 DO: 22.05.2026

			Alergeny
P O N D Ě L Í	PŘESNÍDÁVKA	PEČIVO - BULKA, MÁSLA BIO, HORKÁ ČOKOLÁDA, OVOCE, ZELENINA, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA KROUPOVÁ SE ZELENINOU LOSOS NA PÓRKU, BRAMBORY ŠTOUCHANÉ KOMPOT MÍCHANÝ	1,9 1,4,7
	SVAČINKA	CHLÉB FRYČOVICKÝ, POMAZÁNKA TVARHOVÁ S ČERVENOU ŘEPOU, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ ŠÍPKOVÝ	1,7
Ú T E R Ý	PŘESNÍDÁVKA	DALAMÁNEK, POMAZÁNKA SÝROVÁ SE ZELENINOU, KÁVA - MELTA, ZELENINA, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA LUŠTĚNINOVÁ - MÍCHANÁ KRUPICOVÁ KAŠE Z BIO MLÉKA SE SKOŘICÍ ČAJ MULTIVITAMÍN	1,9 1,7
	SVAČINKA	CHLÉB VÍCEZRNÝ, POMAZÁNKA KAPIOVÁ S LAHŮDKOVOU CIBULKOU, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ BRUSINKA	1,7
S T Ř E D A	PŘESNÍDÁVKA	ROHLÍK S CHIA SEMÍNKY, POMAZÁNKOVÉ MÁSLA, MLÉKO KARAMELOVÉ, ZELENINA, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA ŠPENÁTOVÁ S KRUTÓNKY ŠPAGETY SEMOLINOVÉ S KUŘECÍM MASEM, RAJČATY A STROUHANÝM SÝREM MOŠT 100%	1,9 1,3,7
	SVAČINKA	CHLÉB TOUSTOVÝ, POMAZÁNKA FAZOLOVÁ, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ HRUŠKOVÝ	1,7
Č T V R T E K	PŘESNÍDÁVKA	SÓJOVÉ PEČIVO, POMAZÁNKA Z MOZZARELLY S BYLINKAMI, KÁVA MELTA, ZELENINA, OVOCE	1,7
	OBĚD	POLÉVKA DROŽŽOVÁ S BRAMBOREM VEPŘOVÁ PANENKA NA ČERSTVÝCH ŽAMPIÓNECH, RÝŽE BASMATI SALÁT OKURKOVÝ	1,9 1 12
	SVAČINKA	CHLÉB PODMÁSLOVÝ, POMAZÁNKA Z UZENÝCH ŠPROTŮ, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ ŠVESTKOVÝ	1,7
P Á T E K	PŘESNÍDÁVKA	VEKA, POMAZÁNKA AVOKÁDOVÁ, ČAJ S MLÉKEM, OVOCE, ZELENINA	1,7
	OBĚD	POLÉVKA FRANKFURTSKÁ S BULGUREM ZELENINOVÉ SMAŽENKY, BRAMBOROVÁ KAŠE OVOCNÁ PŘESNÍDÁVKA - MANGO	1,4,9 1,3,7
	SVAČINKA	DOMÁCÍ MRAMOROVÁ BUCHTA - VLASTNÍ VÝROBA, ČAJ SE SIRUPEM	1,3,7

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 MOUCNÍKY. 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
11. Sezamová semena (SEZAM) 12. Oxid siřičitý a siřičitany
13. Víčí bob (LUPINA) 14. Měkkýši a výrobky z nich



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.