



## JÍDELNÍČEK MŠ SOKOLOVSKÁ 1168

OD: 25.05.2026 DO: 29.05.2026

Alergeny

P O N D Ě L Í	<b>PŘESNÍDÁVKA</b>	VLOČKOVÁ KAŠE Z BIO MLÉKA S MEDEM AVOKÁDOVÝM - JISTEBNICKÝ, ČAJ CITRÓNOVÝ, OVOCE	1,7
	<b>OBĚD</b>	POLÉVKA KAPUSTOVÁ FRANCOUZSKÉ BRAMBORY SALÁT OKURKOVÝ	1,9 1,3,7 12
	<b>SVAČINKA</b>	CHLÉB SLADOVÝ ŽITNÝ, POMAZÁNKA ZE STROUHANÉHO SÝRU, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ S MLÉKEM	1,7
Ú T E R Ý	<b>PŘESNÍDÁVKA</b>	CHLÉB TOUSTOVÝ, POMAZÁNKA Z LUČINY S KOPREM, MLÉKO KAMELOVÉ, OVOCE, ZELENINA	1,7
	<b>OBĚD</b>	POLÉVKA RÝŽOVÁ SE ZELENINOU SEKANÁ PEČENĚ, NOVÉ HLÁVKOVÉ ZELÍ, BRAMBOR ČAJ ŠVESTKA	1,9 1,3,12
	<b>SVAČINKA</b>	CHLÉB VENKOV, POMAZÁNKA RYBÍ - NÁMOŘNICKÁ, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ OVOCNÝ	1,4,7
S T Ř E D A	<b>PŘESNÍDÁVKA</b>	ŠLEHANÝ TVAROH, ŠPALDOVÝ PIŠKOT, ČAJ SE SIRUPEM, OVOCE	1,7
	<b>OBĚD</b>	POLÉVKA BROKOLICOVÁ S KRUTÓNKY KUŘE PO TATRANSKU - ZELENINA, TĚSTOVINY SEMOLINOVÉ MOŠT 100%	1,9 1
	<b>SVAČINKA</b>	CHLÉB ŽITNÝ KVÁSKOVÝ, POMAZÁNKOVÉ ZELENINOVÁ - HUMROVÁ, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ ČERNÝ SE SIRUPEM	1,7
Č T V R T E K	<b>PŘESNÍDÁVKA</b>	LOUPÁČEK, ČAJ MALINOVÝ, OVOCE	1,7
	<b>OBĚD</b>	POLÉVKA VLOČKOVÁ DUŠENÉ KRŮTÍ MASO V MRKVI, BRAMBOR ČAJ ŠVESTKOVÝ	1,9 1
	<b>SVAČINKA</b>	CHLÉB FRYČOVICKÝ, POMAZÁNKA DROŽŽOVÁ, ZELENINOVÁ OBLOHA, ČAJ BYLINKOVÝ	1,3,7
P Á T E K	<b>PŘESNÍDÁVKA</b>	CHLÉB PODMÁSLOVÝ, POMAZÁNKA EMENTÁLSKÁ, HOLANDSKÉ KAKAO, OVOCE, ZELENINA	1,7
	<b>OBĚD</b>	POLÉVKA BRAMBOROVÁ FAZOLE V RAJČATOVÉ OMÁČCE, CHLÉB PODMÁSLOVÝ ČAJ ZELENÝ S ANANASEM	1,9 1
	<b>SVAČINKA</b>	VEKA, MÁSLA BIO, DŽEM, ČAJ S CITRONOVOU TRÁVOU	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, ČERSTVÁ MÁTA

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. Korišá 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. Měkkýši 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.