



I-creative.cz

Školní jídelna ZŠ Komenského 17

LEDEN 2019



Polévka

1. jídlo

2. jídlo

3. jídlo

3.	Zeleninová	Vepřová plec v sýrové omáčce, vřetena	Špagety s rajčatovou omáčkou, sýr, bazalka	
4.	Cibulačka	Hovězí maso, houbová omáčka, knedlík	Bramborák, acidofilní mléko, obloha	
7.	Brokolicová	Buchtíčky s vanilkovým krémem, bílá káva	Obalená treska, brambory, salát	
8.	Krupičková/Mléčná	Čočka na kyselo, kuřecí roláda, pečivo, zelí	Langoše s kečupem, sýr	
9.	Kuřecí s jáhly	Vepřové v mrkvi, vdolky s chia semínky	Králík v jogurtu, špeclé	
10.	Gulášová z hlívy	Kuřecí stehno naložené, br. kaše, saláty	Lasagně s mletým masem a listovým špenátem	
11.	Kmínová	Vepřová krkovice, kysané zelí, br. knedlík	Bramborový guláš s cizrnou, lněný rohlík	
14.	Hráškový krém	Špagety po milánsku	Šunková pizza	
15.	Knedlíčková	Směs mas po tatarsku, dušená rýže	Kachní stehno na zelenině, bramborové šlejšky	
16.	Hrachová/ Mléčná	Čufty, rajčatová omáčka, kolínka	Brambory zapečené se sýrem a smetanou, salát	
17.	Mozečková	Vepřový řízek obalený, brambor, obloha	Tortilly s kuřecím masem a zeleninou, dip	
18.	Květáková	Kuře pečené, špenát, špekový knedlík	Vločkové lívance s jahodami a zakysanou smet.	
21.	Jarní zeleninová	Rizoto z vepřového masa a zeleniny, sýr	Bramborové knedlíčky plněné sýrem a cibulkou	
22.	Hrstková/ Mléčná	Hovězí na paprice, těstoviny	Obrácený krůtí řízek, brambory	
23.	Rajčatová	Tilapie se sýrem, bramborová kaše	Vepřová panenka s nádivkou, těstoviny	
24.	Krkonošská	Srbská kotleta, rýže s čočkou	Brokolice zapečená s bramborem, salát	
25.	Česnečka	Krůtí prso, svíčková na smetaně, knedlík	Králík na česneku, chlupatý knedlík	
28.	Drůbeží s kuskusem	Hrachová kaše, kuřecí klobáska, pečivo	Krůtí játra na cibulce, jasmínová rýže	
29.	Žampionová	Mexický guláš, bramborový knedlík	Obalený sýr, těstovinový salát	
30.	Drožděná/Mléčná	Zapečené těstoviny s uzeným a šunkou	Masová haše, brambory, zelí	
31.	Hovězí s nudlemi	Sekaná pečeně, bramborová kaše, obloha	Bramborák s kuřecím masem na plechu, okurka	

Změna jídelníčků a alergenů vyhrazena!

Jídelníček sestavila:

Anna Randová, vedoucí jídelny

Za přípravu zodpovídá:

Věra Příbková, vedoucí kuchařka

Dobrou chuť přejí zaměstnanci jídelny!

Vzhledem k nedostatku místa v jídelníčku nejsou v jednotlivých dnech uvedeny porce ovoce, zeleniny, vloček do polévek, nápoje a mléčné výrobky. Přesné složení oběda si můžete vyžádat u vedoucí školní jídelny.

Alergeny obsažené v jídle

	Polévka	1. jídlo	2. jídlo	3. jídlo
3.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	1, 3, 7	
4.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	1, 3, 7	
7.	1	1, 3, 7	4, 1, 3, 7	
8.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7, 5, 6, 8, 11	1, 3, 7	
9.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7, 11	1, 3, 7	
10.	1	1, 3, 7	1, 3, 7	
11.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	1, 3, 7, 5, 6, 8, 11	
14.	1	1, 3, 7	1, 3, 7, 5, 6, 8, 11	
15.	1, 3, 7, 9	1	1, 3, 7	
16.	1, 7	1, 3, 7	1, 3, 7	
17.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	1, 3, 7	
18.	1	1, 3, 7	1, 3, 7	
21.	1, 3, 7, 9	1, 9	1, 3, 7	
22.	1, 7	1, 3, 7	1, 3, 7	
23.	1, 3, 7, 9	4, 1	1, 3, 7	
24.	1, 3, 7, 9	1	1, 3, 7	
25.	1, 9, 3	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	
28.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7, 5, 6, 8, 11	1	
29.	1	1, 3, 7	1, 3, 7	
30.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	1	
31.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	1, 3, 7	

Alergen 1 – pšeničná mouka

Seznam alergenů

1	Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kalmut)	8	Skořápkové plody (mandle, lískové ořechy, kešu, pekanové ořechy, para, pistácie, makadamie) a výrobky z nich
2	Korýši a výrobky z nich	9	Celer a výrobky z něj
3	Vejce a výrobky z nich	10	Hořčice a výrobky z ní
4	Ryby a výrobky z nich	11	Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
5	Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich	12	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO ₂
6	Sójové boby (sója) a výrobky z nich	13	Vlčí bob (Lupina) a výrobky z něj
7	Mléko a výrobky z něj	14	Měkkýši a výrobky z nich