



Školní jídelna ZŠ Komenského 17 BŘEZEN 2018



	Polévka	1. jídlo	2. jídlo	3. jídlo
1.	Mozečková	Vepřový řízek obalený v mandlích, brambor	Špíz ze tří mas, cibule, papriky, jasmínová rýže	
2.	Krkonošská	Maminčino kuře, široké nudle	Hlíva ústřičná jako mozeček, brambory	
5.	Rychlá s vejci	Buchtíčky s vanilkovým krémem	Segedínský guláš, kynutý knedlík	
6.	Hrstková	Vepřové v mrkvi, vdolky s vločkami	Hovězí líčka s kořenovou zeleninou, bramb. kaše	
7.	Boršč/ Mléčná	Karbanátek, šťouchaný brambor	Plíčky na smetaně, špekový knedlík	
8.	Hovězí s pohankou	Krůtí prso v sýrovo- houbové om., penne	Bramborový toč, kyselé mléko	
9.	Dýňová	Treska se sýrem, brambory, fazolky	Křenová omáčka, hovězí maso, vejce, litá buchta	
12.	Z červené papriky	Hrachová kaše, kuřecí roláda, zelí, pečivo	Halušky se zelím, sýrová klobáska	
13.	Kmínová	Hovězí chilli con carne, dušená rýže	Bramborové knedlíčky plněné šunkou, zelí	
14.	Luštěninová	Domažlické krůtí ragú, bramborové špalíčky	Tortilly s králičím masem a zeleninou, dip	
15.	Kulajda/ Mléčná	Mleté čufty, rajčatová omáčka, kolínka	Sýrová pizza	
16.	Drožďová	Vepřová kýta, svíčková na smetaně, knedlík	Pohankový nákyp s meruňkami a smetanou	
19.	Hráškový krém	Rizoto z kuřecího masa a zeleniny, sýr	Krkovice, špenát, chlupatý knedlík	
20.	Drůbeží s jáhly	Vepřový řízek, šunka, bramborová kaše	Zeleninový salát s vejci a klíčky, celozrnná houska	
21.	Knedlíčková	Zapečené těstoviny s mletým masem	Obalený camembert, brambory, tzatziki	
22.	Brokolicová/Mléčná	Zbojnické kuře, jasmínová rýže	Langoše s kečupem a sýrem	
23.	Krupková	Výpečky, kyselé zelí, bramborový knedlík	Škubánky s mákem, kompot	
26.	Hrachová	Čevabčiči, brambory, hořčice, jarní cibulka	Pečený králík, bramborové krocketky	
27.	Kuřecí s nudlemi	Hovězí na paprice, těstoviny	Vepřová játra na cibulce, střapatá rýže	
28.	Rajčatová	Platýs s mozzarellou, bramborová kaše	Špagety po milánsku	
29.	Květáková	Vepřová panenka na bylinkách, br. knedlík	Velikonoční prázdniny	
30.		SVÁTEK		

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
1.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	1	
2.	1, 3, 9	1, 3, 7	1, 3, 7	
5.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	1, 3, 7	
6.	1	1, 3, 7	1, 9	
7.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	1, 3, 7, 9	
8.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	1, 3, 7	
9.	1	4, 1, 3, 7	1, 3, 7	
12.	1	1, 3, 7, 5, 6, 8, 11	1, 3, 7	
13.	1, 3, 9	1	1, 3, 7	
14.	1	1, 3, 7	1, 3, 7	
15.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	1, 3, 7, 5, 6, 8, 11	
16.	1, 3, 9	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	
19.	1	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	
20.	1, 3, 7	1, 3, 7, 9	1, 3, 7, 5, 6, 8, 11, 9	
21.	1, 3, 7	1, 3, 7	1, 3, 7	
22.	1, 3, 7	1	1, 3, 7	
23.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	1, 3, 7	
26.	1,	1, 3, 7	1, 3, 7	
27.	1, 3, 7, 9	1, 3, 7	1	
28.	1, 3, 7, 9	4, 1, 3, 7	1, 3, 7	
29.	1	1, 3, 7		
30.				

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 (arašídý) 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