



## Školní jídelna ZŠ Komenského 17 DUBEN 2021



	Polévka	1. jídlo	2. jídlo	3. jídlo
1.	Krupicová	Krkovice, špenát, chlupatý knedlík		
2.		<b>SVÁTEK</b>		
5.		<b>SVÁTEK</b>		
6.	Mozečková	Penne s vepřovým masem a sýrovou om.	Šunková pizza	
7.	Knedličková	Čufty po tatarsku, brambory, tzatziki	Krůtí játra na nivě, jasmínová rýže	
8.	Zelná s bramb.	Maminčino kuře, dušená rýže	Provensálský králík, bramborové halušky	
9.	Květáková	Plněné buchty, bílá káva, ovoce	Gnocchi s panenkou na bylinkách	
12.	Kroupová	Špagety po milánsku s mletým masem	Plněný paprikový lusk, kuskus se zeleninou	
13.	Rajčatová s rýží	Hrachová kaše, uzená krkovice, zelí, pečivo	Kuřecí gyros v pita chlebu, tzatziki	
14.	Brokolicová	Vepřový řízek obalený, brambory s pórkem	Ovocný talířek, ořechový rohlík	
15.	Čočková	Kuřecí v mrkvi, vdolky	Směs po tatarsku, jasmínová rýže	
16.	Česnečka	Hovězí maso, rajčatová omáčka, kolínka	Obalený camembert, opékaný brambor, kečup	
19.	Drůbeží	Zapečené těstoviny se šunkou, salát	Bramborový guláš s cizrnou, sójový rohlík	
20.	Minestrone	Obalená treska, bramborová kaše, obloha	Kachní stehno, flíčky se zelím	
21.	Hovězí s poh.	Rizoto z vepřového masa, zeleniny, sýr	Tortilly s kuřecím masem a zeleniny, dip	
22.	Gulášová z hlívy	Krůtí plátek, brambory, fazolky s cibulkou	Špízy z panenky, cukety a papriky, těst. sal.	
23.	Kmínová s vejci	Vepřové výpečky, kyselé zelí, brambor. kn.	Bramborový toč, máslo, kysané mléko	
26.	Zeleninová	Mletý řízek se sýrem, bramborová kaše	Langoše s kečupem a česnekem, sýr	
27.	Hrstková	Kuře na paprice, těstoviny	Vepřová kotleta na zelenině, dušená rýže	
28.	Hráškový krém	Buchtičky se šodó, banán	Obrácený krůtí řízek, brambory, obloha	
29.	Drožďová	Čočka na kyselo, párek, pečivo, okurka	Pečený králík na smetaně, špekový knedlík	
30.	Kuřecí s nudlemi	Hovězí, svičková na smetaně, kynutý knedl.	Losos na másle, bramborový salát	

### Změna jídelníčků a alergenů vyhrazena!

**Jídelníček sestavila:**

**Anna Randová, vedoucí jídelny**

**Za přípravu zodpovídá:**

**Kolektiv kuchařek**

**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. 2.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07		
5. 6. 7. 8. 9.	01, 03, 07, 09 01, 03, 07, 09 01 01	01, 03, 07 01, 03, 07 01, 03, 07 01, 03, 07	01, 03, 07 01, 03, 07 01, 03, 07 01, 03, 070	
12. 13. 14. 15. 16.	01, 03, 07, 09 01 01 01 01, 03, 07, 09	01, 03, 07 01, 03, 07, 05, 06, 08, 11 01, 03, 07 01, 03, 07 01, 03, 07	01, 03, 07 01, 03, 07, 05, 06, 08, 11 01, 03, 07, 05, 06, 08, 11 01, 03, 07 01, 03, 07	
19. 20. 21. 22. 23.	01, 03, 07, 09 01, 03, 07, 09 01, 03, 07, 09 01 01, 03, 07, 09	01, 03, 07 04, 01, 03, 07 01, 03, 07, 09 01 01, 03, 07	01, 03, 07, 05, 06, 08, 11 01, 03, 07 01, 03, 07 01, 03, 07 01, 03, 07	
26. 27. 28. 29. 30.	01, 03, 07, 09 01 01 01, 03, 07, 09 01, 03, 07, 09	01, 03, 07 01, 03, 07 01, 03, 07 01, 03, 07, 05, 06, 08, 11 01, 03, 07, 09	01, 03, 07 01 01, 03, 07 01, 03, 07 04, 01	

### Alergen 1 – pšeničná mouka

### Seznam alergenů

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