



## Školní jídelna ZŠ Komenského 17 KVĚTEN 2021



	Polévka	1. jídlo	2. jídlo	3. jídlo
3.	Kuřecí s těstovinou	Chilli con carne s hovězím masem, rýže	Langoše s kečupem a sýrem	
4.	Drožděná	Segedínský guláš se smetanou, br. knedlík	Vepřová roláda s nádivkou	
5.	Zeleninová	Zapečené těstoviny s uzenou krkovicí	Hovězí líčka s kořenovou zeleninou, bramb. kaše	
6.	Kmínová s vejci	Frikadelky z mletého masa, brambory	Králík na divoko, kynutý knedlík	
7.	Luštěninová	Bavorské vdolečky, kakao	Vepřový obrácený řízek, těstovinový salát	
10.	Kroupová	Vepřové v mrkvi, vdolek ze žitné mouky	Frankfurtská krutí pečeně, kolínka, knedlík	
11.	Kedlubnová	Karbanátky se sýrem, bramborová kaše	Směs tří mas, bramboráčky	
12.	Cibulačka	Špagety po milánsku	Vepřová kýta, špenát, karlovarský knedlík	
13.	Hovězí s kapáním	Fazole na kyselo, párky, pečivo, zelí	Šunková pizza	
14.	Rajčatová	Výpečky, kysané zelí, chlupatý knedlík	Lívance se skořicí, zakysaná smetana	
17.	Kuřecí s jáhly	Rizoto s vepřovým masem, zeleninou, sýr	Houbová omáčka, litá buchta	
18.	Dýňová	Obalený kuřecí řízek, brambory s pórkem	Kachní játra na jarní cibulce, dušená rýže	
19.	Knedličková	Guláš z divočáka, bramborové špalíky	Tortilly s vepřovým masem, zelenina, dip	
20.	Hrášková s lososem	Krutí po burgundsku, rýže s čočkou	Smažený sýr, brambory, tzatziki	
21.	Vločková	Svíčková na smetaně, hovězí maso, knedlík	Halušky se zelím, kyselá okurka	
24.	Cizrnová	Okoun nilský na kmíně, bramborová kaše	Smetanové brambory zapečené s kotletou	
25.	Pórková	Čufty, rajská omáčka, kolínka	Králík na česneku, jasmínová rýže	
26.	Mozečková	Kuře pečené na zelenině, brambory	Buchtíčky s vanilkovým krémem	
27.	Gulášová s hlívou	Vepřové v sýrové omáčce, penne těstovina	Panenka nadívaná sýrem, opékaný brambor	
28.	Kvěťáková	Hovězí na paprice, knedlík	Bramborový guláš s cizrnou, rohlík	
31.	Hovězí s nudlemi	Hrachová kaše, vejce, pečivo, zelí	Roštěná na smetaně, špekový knedlík	

### 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.	01, 03, 07, 09	01	01, 03, 07	
4.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
5.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
6.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
7.	01	01, 03, 07	01, 03, 07	
10.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
11.	01	01, 03, 07	01, 03, 07	
12.	01, 03, 07	01, 03, 07	01, 03, 07	
13.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07, 05, 06, 08, 11	01, 03, 07	
14.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
17.	01, 03, 07, 09	01	01, 03, 07	
18.	01	01, 03, 07	01, 03, 07	
19.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
20.	01, 04	01, 03, 07	01, 03, 07	
21.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	
24.	01	04	01, 03, 07	
25.	01	01, 03, 07	01	
26.	01, 03, 07, 09	01	01, 03, 07	
27.	01	01, 03, 07	01, 03, 07	
28.	01	01, 03, 07	01, 03, 07, 05, 06, 08, 11	
31.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07, 05, 06, 08, 11	01, 03, 07	

## 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 (arašídý)</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