

JÍDELNÍČEK

6.4. - 10.4.2026

Pondělí 6.4.2026

Přesnídávka: ---
Polévka: ---
Hlavní chod: VELIKONOCE
Svačina: ---

Úterý 7.4.2026

Přesnídávka: Pomazánka tuňáková, šestizrný rohlík, ovoce, kakao (1, 4, 7)
Polévka: Velikonoční bio hrstková se zeleninou (9)
Hlavní chod: Velikonoční nádivka s uzenným masem, štouchnaný brambor, obloha a velikonoční překvapení (1, 3, 7)
Svačina: Pomazánka jablíčková, žitný chléb, zelenina (1, 7)

Středa 8.4.2026

Přesnídávka: Šlehaný tvaroh a ovoce, teplý sirup billerbin (1, 7)
Polévka: Z vaječné jíšky (3, 9)
Hlavní chod: Játrová omáčka s bio jasmínovou rýží
Svačina: Cottage s medvědím česnekem, celozrnný chléb, zelenina (1, 7)

Čtvrtek 9.4.2026

Přesnídávka: Plátkový sýr, pomazánkové máslo, slunečnicový chléb, zelenina, čaj (1, 7)
Polévka: Zeleninové pyrė * (9)
Hlavní chod: Pečený losos, bio kuskus se zeleninou (1, 4)
Svačina: Pomazánkové máslo, bio rýžový chléb, ovoce (7)

Pátek 10.4.2026

Přesnídávka: Pomazánka tvarohovo-jogurtová s brusinkami, tmavý chléb, ovoce, melta (1, 7)
Polévka: Risi bisi
Hlavní chod: Krutí svíčková na smetaně, špaldový knedlík* (1e, 3, 7, 9)
Svačina: Pomazánka z bezlepkových vloček, bio kukuřičný chlebiček, zelenina (7)

Vysvětlivky obsažených alergenů uvedených výše: 1 - Obiloviny obsahující lepek, 2 - Korýši, 3 - Vejce, 4 - Ryby, 5 - Podzemnice olejná (arašídy), 6 - Sójové boby (sója), 7 - Mléko, 8 - Skořápkové plody, 9 - Celer, 10 - Hořčice, 11 - Sezamová semena (sezam), 12 - Oxid siřičitý a siřičitany, 13 - Vlčí bob (lupina), 14 - Měkkýši | Informace: strava je určena k okamžité spotřebě, Vedoucí stravování: Kateřina Feiglová, Kuchař/ka: Viktoriia Honhalo, změna jídelníčku vyhrazena. Pitný režim je zajištěn po celou dobu provozní doby MŠ.