

JÍDELNÍČEK

20.4. - 24.4.2026



Pondělí 20.4.2026

Přesnídávka: Mléko a kukuřičný lupínky, ovoce, teplý sirup billerbin (7)

Polévka: Špenátová* (7)

Hlavní chod: Pečené kuřecí paličky, brambor, obloha

Svačina: Tvaroh s medvědí česnekem, houska, zelenina (1, 7)

Úterý 21.4.2026

Přesnídávka: Pomazánka z tresčích jater, kornspitz, ovoce, melta (1, 4, 7)

Polévka: Kořenový vývar s bio bulgurem (9)

Hlavní chod: Bramborové šišky s mákem, maštné máslem (1)

Svačina: Pomazánka budapeštská, bio knuspi, zelenina (7)

Středa 22.4.2026

Přesnídávka: Pomazánka z bio naklíčeného amarantu, kukuřičná bulka, ovoce, kakao (1b, 7)

Polévka: Cibulačka s bramborem a sýrem (7)

Hlavní chod: Rajská omáčka s masovými koulemi, kukuřičné těstoviny (1, 3)

Svačina: Pomazánka zeleninová, rohlík, zelenina (1, 7)

Čtvrtek 23.4.2026

Přesnídávka: Šunková pěna, slunečnicový chléb, ovoce, čaj (1, 7)

Polévka: Drůbeží vývar s bio jáhly (9)

Hlavní chod: Bio čočka na kyselo osmažená cibulka, zelný salátek

Svačina: Pomazánkové máslo, okurka a rajče, tmavý chléb, zelenina (1, 7)

Pátek 24.4.2026

Přesnídávka: Náš domácí bio hummus, celozrnný chléb, zelenina, caro (1, 7)

Polévka: Staročeská bramboračka (9)

Hlavní chod: Krůtí maso po znojensku, bio jasmínová rýže (1, 3, 7)

Svačina: Pomazánka se sýrem a česnekem, houska, ovoce (1, 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.

