

JÍDELNÍČEK

1.6. - 5.6.2026

Pondělí 1.6.2026

Přesnídávka: Pomazánka z avokáda, vločkový rohlík, ovoce, kakao (1, 7)

Polévka: Kuřecí vývar se zeleninou a pórkem (9)

Hlavní chod: Bio hrachová kaše s osmaženou cibulkou, vařené vejce, kyselá okurka (3, 7)

Svačina: Pomazánka sýrovo- bio cizrnová, žitný chléb, zelenina (1b, 7)

Úterý 2.6.2026

Přesnídávka: ---

Polévka: ---

Hlavní chod: Celodenní výlet (jídlo a pití zajištěno)

Svačina: ---

Středa 3.6.2026

Přesnídávka: Šlehaný tvaroh a ovoce, sirup billerbin (1, 7)

Polévka: Z močovské zeleniny s nočky (1, 9)

Hlavní chod: Játrová omáčka s bio jasmínovou rýží

Svačina: Pomazánka z celeru, rohlík, ovoce (1, 7, 9)

Čtvrtek 4.6.2026

Přesnídávka: Šunková pěna, kukuřičná bulka, zelenina, čaj (1, 7)

Polévka: Slepičí vývar s bio kukuřičným kuskusem (1, 9)

Hlavní chod: Palačinka se špenátem a sýrem, obloha* (1, 3, 7)

Svačina: Pomazánka mrkvová , houska, zelenina (1, 7)

Pátek 5.6.2026

Přesnídávka: Pomazánka z olejovek a lučiny, šestizrnný rohlík, ovoce, caro (1, 4, 7)

Polévka: Krkonošské kyselo (1, 3)

Hlavní chod: Pečená drůbeží sekáná ,brambor, okurkový salát (1, 3)

Svačina: Pomazánkové máslo, bio rýžový chléb, 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.