

AFRICKÝ TÝDEN

JÍDELNÍČEK

15.6. - 19.6.2026



Pondělí 15.6.2026

Přesnídávka: Pomazánka tvarohová s ananasem, celozrnný chléb, ovoce (1, 7)

Polévka: Rajčatová s červenou čočkou

Hlavní chod: Ryba na tradiční africké marinádě, bio rýže basmati (4)

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

Úterý 16.6.2026

Přesnídávka: Pomazánka avokádová , vločkový rohlík, ovoce (1, 7)

Polévka: Dýňová s opečenou mrkví a kurkumou (7)

Hlavní chod: Africký zeleninový guláš, brambor

Svačina: Pomazánka z bio kuskusu a papriky, bio knuspi, zelenina (7)

Středa 17.6.2026

Přesnídávka: Bílý jogurt , banán, čaj (7)

Polévka: Hrášková se zeleninou (9)

Hlavní chod: Krutí maso po marocku s ciznou a meruňkami, bio kuskus (1)

Svačina: Pomazánkové máslo, bio rýžový chléb, zelenina (7)

Čtvrtek 18.6.2026

Přesnídávka: Plátkový sýr, pomazánkové máslo, slunečnicový chléb, zelenina (1, 7)

Polévka: Zeleninová (9)

Hlavní chod: Koshari tradiční egyský recept (čočka, cizrna, rýže, nudle, rajčata) (1)

Svačina: Pomazánka z cottage a kukuřice, rohlík, ovoce (1, 7)

Pátek 19.6.2026

Přesnídávka: Pomazánka zeleninová, kukuřičná bulka, ovoce (1, 7)

Polévka: Květákovo-batátové pyrė* (7)

Hlavní chod: Masové kuličky (koftas), marocký mrkvový salát (1, 7)

Svačina: Pomazánka z rajčat, tmavý chléb, zelenina (1, 7)



Vysvětlivky obsažených alergenů uvedených výše: 1 - Obiloviny obsahující lepek, 2 - Korýši, 3 - Vejce, 4 - Ryby, 5 - Podzemnice olejná (arašídý), 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.