

Menu na 11. týždeň								
Deň	Desiata:	A:	Olovrant:	A:	Polievka 1:	A:	Hlavné jedlo:	A:
Pondelok, 12.3.	Čokoládový puding, ovocné pyré	x	Kurací šalát so zeleninou	1	Paradajková polievka s cuketou	9	Hrachová kaša, varené vajíčko, varené zemiaky	3,9
	zloženie: bio čokoládový puding, ryžové mlieko, trstinový cukor, sezónne ovocie, škorica		zloženie: pšeničné cestoviny, kukurica, paprika, paradajky, farmárske kuracie mäso, čerstvé bylinky, olivový olej, soľ		zloženie: čerstvé paradajky, pasírované paradajky, cuketa, soľ, čierne korenie, olivový olej		zloženie: hrach žltý polený, zemiaky, ryžové mlieko, cibuľa, morská soľ, vajcia, zeleninový vývar, olivový olej, petržlenová vňať	
Utorok, 13.3.	Moravské koláčiky	1,3,(7)	Zeleninová nátierka, zeleninové sticks	x	Kelová polievka	9	Zeleninové cestoviny	(1),(7), 9
	zloženie: špaldová múka, prírodný trstinový cukor, droždie, vajíčka, maslo / bezlaktózové maslo, farmárske mlieko/ryžové mlieko, slivkový lekvár, mak		zloženie: mrkva, cuketa, tekvica, olivový olej, morská soľ, uhorky		zloženie: cibuľa, olivový olej, kel, zeleninový vývar, mletá červená paprika, zemiaky, morská soľ		zloženie: pšeničná/kukurica cestovina, mrkva, hrášok, cibuľa, kukurica, morská soľ, zeleninový vývar, olivový olej, tvrdý kravský syr	
Streda, 14.3.	Kváskový chlieb, tuniaková nátierka	1,(7), 10	Avokádovo-hruškové smoothie	x	Mrkvová so zemiakmi	9	Hovädzí guláš, špaldové halušky/pšeno	(1),9
	zloženie: pšeničná bio múka, kvások, morská soľ, voda, tuniak, jarná cibuľka, farmárske maslo/ghee maslo, horčica		zloženie: avokádo, hrušky, ryžové mlieko, med		Zloženie: mrkva, zemiaky, cibuľa, cesnak, drvená rasca, zeleninový vývar, čierne korenie, morská soľ, petržlenová vňať, olivový olej		Zloženie: farmárske hovädzie mäso, červená paprika, paradajky, mletá červená paprika, cesnak, cibuľa, olivový olej, morská soľ, zeleninový vývar, zemiaky, špaldová múka/pšeno	
Štvrtok, 15.3.	Granolla so sušeným ovocím a pečeným jablkom, ryžové mlieko	x	Makový koláč s višňami	1, 3, (7)	Cícerová so zeleninou	9	Rybacie rizoto	4,(7),9
	zloženie: ovsené vločky, sušené ovocie, orechy, kokos, jablká, škorica, kokosový tuk, ryžové mlieko		zloženie: špaldová múka, prírodný trstinový cukor, vínný kameň, vajíčka, maslo / bezlaktózové maslo, ryžové mlieko, mak, višne		Zloženie: cibuľa, mrkva, zemiaky, sušený cícer, špenát, kurkuma, petržlenová vňať, morská soľ, olivový olej, zeleninový vývar		zloženie: sumček africký, cibuľa, mrkva, hrášok, cuketa, špenát, morská soľ, olivový olej, basmati ryža, zeleninový vývar, cesnak, tvrdý kravský syr	
Piatok, 16.3.	Kváskový chlieb, mrkvová nátierka	1,(7)	Jablková výživa, celozrnné piškóty	1,3	Hráškový krém s mäťou	9	Karfiolovo-cuketové ragú s kuracím mäsom, zemiaková kaša	(7),9
	zloženie: pšeničná bio múka, kvások, morská soľ, voda, mrkva, cesnak, farmárske maslo/ghee maslo		zloženie: jablká, voda, bio kukuričný škrob, celozrnné piškóty: celozrnná múka, prírodný trstinový cukor, vajíčka		zloženie: cibuľa, hrášok, mäta, zemiaky, olivový olej, morská soľ, zeleninový vývar, ryžové mlieko		zloženie: farmárska kuracie mäso, karfiol, cuketa, cibuľa, cesnak, bylinky, kokosové mlieko, ryžové mlieko, olivový olej, zemiaky, farmárske maslo/ghee maslo, farmárske mlieko/ryžové mlieko, morská soľ	

Zmena menu vyhradená!

ALERGENY

zariadení školského stravovania

1 Obilniny obsahujúce lepok a výrobky z nich Kategória A (2-6 rokov): 120/200/230/120

2 Kôrovce a výrobky z nich Kategória B (6-11 rokov): 130/220/250/130

3 Vajcia a výrobky z nich Kategória C (11-15 rokov): 150/220/280/150

4 Ryby a výrobky z nich Kategória D (nad 15 rokov): 180/250/350/180

5 Arašidy a výrobky z nich

6 Sója a výrobky z nej

7 Mlieko a výrobky z neho

8 Orechy a výrobky z nich

9 Zeler a výrobky z nich

10 Horčica a výrobky z nej

11 Sezamové semienka a výrobky z neho

12 Siričitany – SO₂ (o koncentrácii viac ako 10mg/kg alebo 10mg/l, sušené ovocie, ovocné konzervy, výrobky zo zemiakov)

13 Vlčí bôb a výrobky z neho

14 Mäkkýše a výrobky z nich