

Menu na 2.týždeň 2019						
Deň	Desiata:	A:	Olovrant:	A:	Polievka 1:	A: Hlavné jedlo:
Pondelok, 7.1.	Smotanový jogurt, ovocie	7	Cestovinový šalát s kuracím mäsom	7	Zeleninový vývar	9 Ryžový nákyp
	zloženie: smotanový jogurt / ovocie		zloženie: celozrnné cestoviny, kuracie prsia, uhorky, paradajky,, pórik, morská soľ, olivový olej		zloženie: červená šošovica, cibuľa, cesnak, zemiaky, mrkva, petržlen, kaleráb, zeleninový vývar, olivový olej, morská soľ	zloženie: ryža, mlieko, trstinový/vanilkový cukor, vajcia, maslo, domáci kompót
Utorok, 8.1.	Ovsená kaša	1	Zeleninové sticks, zeleninová nátierka	11	Fazuľová s lúpanými paradajkami	9 Vegetariánske francúzske zemiaky, mrkvový šalát
	zloženie: ovos, kokos, hrozienka, farmárske mlieko/ryžové mlieko		zloženie: mrkva, uhorka, zeler stopkový, cícer, soľ, tahini, citrónová šťava, olivový olej		zloženie: olivový olej, cibuľa, mrkva, cesnak, drvené paradajky, čerstvé paradajky, biela fazuľa, čierne korenie, vinný ocot, petržlenová vňať	zloženie: bio zemiaky, tofu, vajička, rastlinné mlieko, cesnak, cuketa, bataty, kurkuma, mrkva, olivový olej, limetka, med
Streda, 9.1.	Kváskový chlieb s tuniakovou nátierkou	1, 3, (7)	Domáci perník s džemom	1,3	Tekvicová polievka so semiačkami	6,9 Kuracie s cuketou a mrkvou, ryža
	zloženie: pšeničná/špaldová múka, morská soľ, droždie, voda, tuniak, jarná cibuľka, horčica, maslo / L-mínus maslo, morská soľ		zloženie: špaldová múka, vajička, ryžové mlieko, vinný kameň, škoricica mletá, klinček mletý, aníz mletý, badián, prírodný trstinový cukor, sezónny džem, čokoládová poleva, olivový olej		zloženie: tekvicový olej, zeleninový vývar, soľ, biele korenie mletá rasca, rastlinná smotana, hokkaido tekvica, tekvicové semienka, zemiaky, jablčný ocot	Zloženie: farmárske kuracie mäso, cuketa, zemiaky, mrkva, cibuľa, ryžové mlieko, cesnak, olivový olej, morská soľ, čierne korenie, basmati ryža
Štvrtok, 10.1.	Domáci pribináčik	7	Smoothie s banánom a kokosom	7	Cuketovo-zemiaková polievka s medvedím cesnakom	9 Rybacie ragú, pečené zemiaky
	zloženie: kyslá smotana, tvaroh, vanilka, trstinový cukor		zloženie: banány, sušený kokos, mlieko / ryžové mlieko		zloženie: cibuľa, cuketa, cesnak, olivový olej, morská soľ, pažitka, zeleninový vývar, medvedí cesnak	zloženie: tuniak/losos nórsky/treska aljašská, brokolica, cuketa, paprika, kukurica, kokosové mlieko, sušené sľivky, cibuľa, cesnak, morská soľ, koriander, kurkuma, paradajkové pyré, zemiaky
Piatok, 11.1.	Špaldový chlieb s vajčkovou nátierkou	1,(7)	Mrkvovo-ananášová šťava, piškóty	1,3	Cícerová s pažitkou	9 Hovädzie na tekvici a paštrnáku, halušky
	zloženie: špaldová múka, morská soľ, droždie, voda, vajička, horčica, maslo / L-mínus maslo, morská soľ		zloženie: mrkva, ananás, celozrnné piškóty: celozrnná múka, prírodný trstinový cukor, vajička		zloženie: cícer, cibuľa, cesnak, pažitka, morská soľ, olivový olej, kurkuma, bobkový list, zeleninový vývar	zloženie: hovädzie pierko, mrkva, paštrnák, cibuľa, tekvica, olivový olej, zeleninový vývar, ryžové mlieko, citrónová šťava, morská soľ, špaldová múka/pšeno, provensálske bylinky

Zmena menu vyhradená!

ALERGENY

1 Obilniny obsahujúce lepok a výrobky z nich

2 Kôrovce a výrobky z nich

3 Vajcia a výrobky z nich

4 Ryby a výrobky z nich

5 Arašidy a výrobky z nich

6 Sója a výrobky z nej

GRAMÁŽE

Minimálne gramáže (desiata / polievka / hlavné jedlo / olovrant)

v zmysle Vyhlášky MŠ č. 330/2009 Z. z. o zariadení školského stravovania

Kategória A (2-6 rokov): 120/200/230/120

Kategória B (6-11 rokov): 130/220/250/130

Kategória C (11-15 rokov): 150/220/280/150

Kategória D (nad 15 rokov): 180/250/350/180

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 – SO ₂ (o koncentrácii viac ako 10mg/kg alebo 10mg/l, sušené ovocie, ovocné konzervy, výrobky zo zemiakov)							
13	Vičí bôb a výrobky z neho							
14	Mäkkýše a výrobky z nich							