



Jídelníček 29. dubna - 3. května 2024

Čáry, máry na kouzelném koštěti napočítám do pěti

PONDĚLÍ: Malé čarodějnice a čarodějové v PASTELCE

Bageta se lněným semínkem s ČERTSVÝM sýrem a MRKVIČKOVÝM salátkem s jablkem z KLAPÝ, čajík z IBIŠKU (1,7)

Zeleninový vývar s KAPÁNÍM (1,3,9)

Dušená KAPUSTA s VEPŘOVÝM masem a vařeným bramborem (7)

Drobenkový KOLÁČ s BORŮVKAMI, hrníček ČERSTVÉHO mléka z BOHUŠOVICKÉ mlékárny(1,3,7)

ÚTERÝ: Besídka BERUŠEK – písničky, básničky, tancování a pohádka O Koblížkovi

RÝŽOVÁ kaše s BANÁNEM a skořicí, ŠÍPKOVÝ čaj (7)

MRKVOVÁ polévka s kokosovým mlékem

KUŘECÍ řízečky v KUKUŘIČNÉM kabátku, šťouchaný brambor s JARNÍ cibulkou, OKURKOVÝ salát (1,3,7)

Pšenično-žitný chléb z KVASU s ŘEDKVIČKOVOU pomazánkou s VEJCI a PAŽITKOU ze zahrádky, zeleninová paprika (1,7)

STŘEDA:

Svátek práce - Mateřská škola UZAVŘENA

Bezmasý ČTVRTEK:

Krajíc pšenično-žitného chleba s pomazánkou z FRANCOUZSKÉ čocky s ŘAPÍKATÝM celerem a TVAROHEM, jablíčko z KLAPÝ a MOŠT z jableček ze sadů v podhůří JESENÍKŮ (1,7)

BRAMBORAČKA (9)

ŠPAGETY s rajčatovou omáčkou s CUKETOU a strouhaným sýrem, POLNÍČEK (7)

Zeleninový SALÁTEK s kukuřicí a cherry RAJČÁTKEM a MOZZARELLOU, slunečnicová kostka a ČERSTVÉ mléko z BOHUŠOVICKÉ mlékárny (1,7)

ODPOLEDNE: Na školní zahrádce připravíme s dětmi a rodiči na kurzu VAŘENÍ jarní salátek s ředkvičkou a klíčky a upečeme batáty s bylinkami ZE ZAHRÁDKY. Zeleninu a rybu grilovat budeme a zeleným chřestem dozdobíme. Pouze pro předem přihlášené!

PÁTEK:

Toastík z pšeničného KVASU s ČERSTVÝM sýrem a plátkem GOUDY a AVOKÁDA, mrkvička a čerstvé mléko (1,7)

RYBÍ polévka s JÁHLY (4)

Fileta LOSOSA pečená na másle a TYMIÁNU, kuskus se zeleným HRÁŠKEM (1,4,7)

Bílý VALAŠKÝ jogurt s MEDEM, sušenými JABLÍČKY a CHIA semínkem, jablko z KLAPÝ a čaj z MALIN a vanilky (7)

Co jste o ŘEDKVIČCE možná nevěděli..

Je plodinou kratšího dne, chutné BULVIČKY vytváří na JARĚ a na PODZIM. Ředkvičkové LISTY jsou využitelné v pomazánkách a salátech. Ředkvičky podporují IMUNITU a čistí játra. Ředkvička umí nastartovat organismus po zimě, obsahuje velké množství vitamínů C a B a důležité minerály.

Vodu s ovocem a čaj ze sušeného ovoce nebo bylinek SONNENTOR mají děti k dispozici ve školce po celý den.

Svačinky a obědy připravené a uvažené v Pastelce jsou určeny k okamžité spotřebě.

Podrobné informace o alergenech poskytne VŠJ. Změna jídelníčku vyhrazena.