



Jídelníček 6. - 10. května 2024

Zápis dětí do Pastelky a dny otevřených dveří

Bezmasé PONDĚLÍ: SAMI sobě SVAČINKU připravujeme

Ovocný salát se MANDLEMI a vlašskými OŘECHY, banánem, pomerančem, JABLÍČKEM ze sadu v Klapý a hroznovými kuličkami, zakapaný šťávou z pomeranče, čerstvé OVESNÉ mléko (1,7,8)

ŠPENÁTOVÁ polévka s vejcem (3)

Rizoto s CIZRNOU, chřestem, zelenou paprikou, KUKUŘICÍ a strouhaným CHEDDAREM (7)
Vícezrný chléb s KEDLUBNOVOU pomazánkou a KLÍČKY z čočky vypěstovanými v PASTELCE, okurka, voda s meduňkou a ovocem (1,3,7)

ÚTERÝ:

Pšenično-žitný chléb z TVAROHU a čerstvých BYLINEK ze školní zahrádky, žlutá paprika, čaj z IBIŠKU (7)
Rybí vývar s POHANKOU lámankou (4)

Pečený králík na KMÍNU, bramborové NOKY s listovým ŠPENÁTEM z Podřipských polí (1,3,7)

Toastík s ČERSTVÝM sýrem, plátkem ŘEDKVIČKY, výhonky JETELE a jablíčkem, hrníček ČERSTVÉHO mléka (1,7)

STŘEDA:

Svátek práce - Mateřská škola UZAVŘENA

Bezmasý ČTVRTEK:

SKLENIČKA s ovesnými vločkami a bílým JOGURTEM z Bohušovické mlékárny, čerstvými MALINAMI, zakysanou smetanou a sekaným mandličkami s lístkem MÁTY ze zahrádky, JABLÍČKO z Klapý a ŠÍPKOVÝ čaj (1,7)

SELSKÁ polévka s těstovinou a ŽAMPIÓNY (9)

HRACHOVÉ karbanátky s PÓRKEM a MRKVI, bramborová kaše a salát z mladého ČÍNSKÉHO zelí, kedlubnou, MUNGO KLÍČKY a jarní cibulkou (1,3,7)

ŠPENÁTOVÉ palačinky se šunkou a TVAROHEM s pažitkou ze školní zahrádky, cherry rajče a ČERSTVÉ mléko (1,7)

PÁTEK:

Krajíc pšenično-žitného chleba s pomazánkou z pečené RYBÍ filety a jarní CIBULKOU, mrkvička a hrníček ČERSTVÉHO mléka (1,4,7)

Kuřecí polévka s RÝŽÍ, mrkví a PÓRKEM

KUŘE na paprice se semolinovými TĚSTOVINAMI (1,7)

Kefirová buchta s JABLÍČKY ze sadu v Klapý, čaj z MALIN a vanilky (1,3,7)

COŽ takhle ŠPENÁT..

LISTOVÝ špenát je zeleninou, která se SKLÍZÍ ručně od dubna do listopadu, kdy dosahuje své přirozené zralosti.

Dodává organismu mnoho cenných minerálů a vitamínů B a C. Jemné letní špenát je vhodný do čerstvých zeleninových salátů.

Velmi dobře se hodí k RYBÁM a MASU a je velmi chutný jako náplň do ZÁVINU a TĚSTOVIN.

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

Svačinky a obědky připravené a uvařené v Pastelce jsou určeny k okamžité spotřebě.

Podrobné informace o alergenech poskytne VŠJ. Změna jídelníčku vyhrazena.