



Jarní jídelníček 7. března - 11. dubna 2025

Velikonoční tvoření s rodiči

Rybí PONDĚLÍ:

Křupavý ROHLÍK s máslem a MEDEM, jablíčko z českého SADU a čaj z IBIŠKU (1,7)

Rybí polévka s JÁHLÝ (4,9)

Fileta TILAPIE pečená na PÓRKU a smetaně s BULGUREM, dušené fazolky (1,4,7)

Vícezrnný chléb s pomazánkou z TOFU sýra, kedluben a ČERSTVÉ mléko (1,7)

Vypečené ÚTERÝ:

KVÁSKOVÝ chleběk s pomazánkou z míchaných VAJÍČEK z volného chovu v Libčicích, MRKVIČKA a ČERSTVÉ mléko (1,3,7)

HRSTKOVÁ polévka s obilovinou (1,9)

KRÁLÍK z farmy z Netína na českém KMÍNU z Vysočiny s pečenou MRKVÍ a bramborovou kaší (7)

Vícezrnný TOASTÍK z Kladenské pekárny s TUŇÁKOVOU pomazánkou, kapie a čaj z MÁTY a CHRPY (1,4,7)

Odpoledne pro rodiče a děti ke společného TVOŘENÍ velikonočnímu připravujeme:

Závin s listovým ŠPENÁTEM a GOUDOU a prkénko ZELENINOVÉ, dobrou kávu a limonádu s BIO citrusy

STŘEDA:

Na výletě za Maxipsem FÍKEM do DIVADLA v MOSTĚ

Svačinka na cestu: Vícezrnný ROHLÍK se ŽERVÉ z Choceňské mlékárny a sýrem, HRUŠKA (1,7)

DRŮBEŽÍ vývar s KUSKUSEM (1,9)

RIZOTO s pečeným KRŮTÍM masem, ZELENINOU a sýrem GOUDA (7)

TAPIOKOVÝ pudink s PEČENOU hruškou, banán a čaj z lístků ostružin (7)

Luštěninový ČTVRTEK:

RÝŽOVÁ BIO kašička s horkými BORŮVKAMI, jablíčko a ČAJÍK z jablečných kousků (7)

Krupicová polévka s VEJCI (1,3,9)

FAZOLOVÝ kotlík se zeleninou a kapií, krajíc pšenično-ŽITNÉHO chleba (1)

Toastík z pšeničného KVASU s pomazánkou z KOZÍHO sýra s POLNÍČKEM a cherry rajčátkem, ČERSTVÉ mléko (1,7)

Odpoledne pro rodiče a děti ke společného TVOŘENÍ velikonočnímu připravujeme:

Dortík s MASCARPONE s ovocem, prkénko s OVOCEM, dobrou KÁVU a limonádu s BIO citrusy

PÁTEK:

KVÁSKOVÝ chléb z Kladenské pekárny s CELEROVO-sýrovou pomazánkou, MRKEV a ČERSTVÉ mléko (1,7)
CIBULAČKA (1)

Holandský řízek z mletého VEPŘOVÉHO masa s GOUDOU, vařené brambory vypěstované na podřipských polích a salátek z PEKINGSKÉHO zelí s mrkví (1,3,7)

Selský BÍLÝ jogurt s meruňkovou marmeládou a MÁKEM z Vysočiny, jablko a čajík ze ŠÍPKŮ (7)