



Jídelníček 29. září – 3. října 2025

Podzim na HOUBÁCH

Bezmasé PONDĚLÍ:

Vícezrný TOASTÍK s RYBÍ pomazánkou s TVAROHEM a BIO paprikou, cherry rajče, čaj z MĚSÍČKU a CHRPY (1,4,7)

Polévka s HLÍVOU ústřičnou a bramborem (1)

Krémové brambory s MRKVÍ, BROKOLICÍ a červenou cibulí, kyselá OKURKA (7)

Pšenično-žitný CHLÉB s pomazánkou z MRKVE, BIO paprika z jižních Čech, čerstvé MLÉKO (1,7)

ÚTERÝ:

Kaše ze BIO ŠPALDOVÝCH vloček se strouhaným JABLÍČKEM z Klapý a BIO skořicí,

BIO ŠVESTKA ze sadu Sv. Prokopa, BIO čajík z IBIŠKU (1,7)

ZELENINOVÝ vývar s červenou ČOČKOU (9)

VEPŘOVÉ na čerstvých ŽAMPIÓNECH, dlouhozrnná rýže CELOZRNÁ BIO,

salát z bílého ZELÍ z podřipských polí s mrkví (1)

KVÁSKOVÝ chléb z FRANCOUZSKÉ zelené ČOČKY s řapíkatým CELEREM, kedlubna a ČERSTVÉ mlíčko (1,7)

Farmářská STŘEDA:

TOASTÍK z pšeničného KVASU s pomazánkou z HRÁŠKU, MRKEV a farmářské MLÉKO z Netína (1,7)

Polévka z BIO DÝNĚ Hokaido s dýňovým semínkem

Farmářský KUŘECÍ plátek s grilovanou BIO CUKETOU a bramborovo-BATÁTOVÝM pyré (7)

Vícezrný chlebík se ŽERVÉ a salátkem z JABLÍČEK ze sadu v Klapý s CELEREM z podřipských polí

a BIO skořicí, BIO čajík šípkový (1,7)

Farmářský ČTVRTEK:

Mazaný krajíc pšenično-žitného CHLEBA se ŽERVÉ z Choceňské mlékárny a strouhaným GOUDOU,

polníček a BIO HRUŠKA Williams ze sadu Sv. Prokopa, KAKAO z farmářského mléka (1,7)

KRÁLIČÍ vývar s BULGUREM (1,9)

KRÁLÍK z jihočeské farmy na SMETANĚ a kořenové ZELENINĚ s vícezrným houskovým KNEDLÍKEM (1,3,7)

BIO špaldový KOLÁČ s jablky ze sadu a DROBENKOU, BIO ŠVESTKA a čajík z jablečných kousků (1,3,7)

PÁTEK:

Plavácci, HURÁ do vody...naposledy!

KVÁSKOVÝ chléb s pomazánkou z míchaných VAJÍČEK, BIO paprika a čerstvé farmářské mléko (1,3,7)

Farmářská ZELŇAČKA (1)

Gulášek s BÍLOU fazolí a HLÍVOU ústřičnou, zelenou CIBULKOU a čerstvou salátovou OKURKOU,

těstoviny semolinové (1)

Valašský BÍLÝ jogurt s marmeládou z JAHOD ze sadu Sv. Prokopa, BIO ovesné VLOČKY,

JABLÍČKO ze sadu a BIO čajík z malin a vanilky (1,7)

Plný Zelený košík

V jižních Čechách se daří ZELENINĚ i OVOCI a v sadech u Sv. Prokopa ví, jak o ně pečovat a pěstovat s ohledem na přírodu v BIO kvalitě. Pěstují je spolu s okolními farmáři, a společně plní košíky přednostně pro děti ze škol a školek a pro domovy seniorů. Své výpěstky zpracovávají také na MARMELÁDY, POVIDLA, LEČO nebo PROTLAK. Výběrem sezónní zeleniny, HRUŠEK a ŠVESTEK z jejich sadů je tak podpoříme v jejich úsilí.

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

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

Podrobné informace o alergenech poskytne VŠJ. Změna jídelníčku vyhrazena.