



Zimní jídelníček 19. - 23. ledna 2026

PONDĚLÍ na houbách:

Dýňová kostka se ŽERVÉ, kedluben a bio KAKAO s čerstvým mlékem (1,7)

ČOČKOVÁ polévka s mrkví a petrželí (1)

Gulášek s HLÍVOU ústřičnou a štrouchaným bramborem, pečená MRKEV (1)

Kváskový CHLÉB s tuňákovou pomazánkou, JABLKO ze sadů v Klapý a bio čajík z jablečných kousků (1,4,7)

Italské ÚTERÝ:

JÁHLOVÁ kaše s kompotovanými TŘEŠNĚMI ze sadů Sv. Prokopa v Jižních Čechách, jablko a bio čajík z IBIŠKU (7)

Vývar s mletým masem, zeleninou a celozrnným kuskusem (1,3,9)

Krémové LASAGNE s vepřovým masem a rajčatovou omáčkou, pekingské ZELÍ s kukuřicí (1,7)

Vícezrnný CHLÉB s MRKVOVOU pomazánkou, kapie a hrneček MLÉKA (1,7)

Farmářská STŘEDA:

COLESLAW ze strouhané MRKVE a bílého ZELÍ z podřipských polí, opečený TOAST a bio čajík ze ŠÍPKŮ (1,7)

DRŮBEŽÍ polévka s bio DVOUZRANKOU (9)

Pečené KUŘE z farmy v Netíně na českém kmínu, pečená DÝNĚ se sezamovým semínkem (11)

PALAČINKY s jahodovou marmeládou a TVAROHEM, hrníček farmářského MLÉKA (1,3,7)

ČTVRTEK:

Pšenično-ŽITNÝ chléb s DROŽDOVOU pomazánkou, JABLKO a čerstvé FARMÁŘSKÉ mléko (1,3,7)

CIBULAČKA s bramborem (1)

ČOČKOVÝ burger se zeleninou, bramborová KAŠE, kapie (1,3,7)

Vícezrnný chléb se ŽERVÉ, mrkev a bio čajík z MĚSÍČKU a chrpy (1,7)

PÁTEK na rybách:

KVÁSKOVÝ chléb s DÝŇOVOU pomazánkou, kedluben a MLÉKO z farmy v Netíně (1,7)

Zeleninový VÝVAR s růžičkovou KAPUSTOU (9)

Fileta LOSOSA pečená na másle a bylinkách s jasmínovou rýží a fazolovými LUSKY (4,7)

ŠPALDOVÝ koláč s malinami a drobenkou, JABLÍČKO a bio čajík z MALIN a vanilky (1,3,7)

BIO a celozrnné OBILOVINY a LUŠTĚNINY

Dětem vaříme celozrnné obiloviny jako je BULGUR, KUSKUS nebo DVOUZRANKA, špaldové KROUPY a dlouhozrnnou RÝŽI natural a JÁHLY v BIO kvalitě, stejně jako FAZOLE nebo CIZRNU.

Ekologická farma PROBIO, která obiloviny pěstuje, celá obilná zrna dále zpracovává na vločky nebo z nich mele mouku špaldovou, žitnou nebo pšeničnou. Uchovává tak v plodinách spoustu cenných živin a myslí i na zdraví půdy, na které hospodaří v podhůří Kralického Sněžníku.

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.