



Zimní jídelníček 9. - 13. února 2026

Na chalupě na horách

PONDĚLÍ na rybách:

Slunečnicová KOSTKA se ŽERVÉ z Choceňské mlékárny s POLNÍČKEM, mrkvička a MELTA s čerstvým MLÉKEM (1,7)

RYBÍ polévka s JÁHLÝ (4,9)

CANDÁT na másle a sušených BYLINKÁCH, zelené fazolky dušené a dlouhozrnná rýže NATURAL (4,7)

Pšenično-ŽITNÝ chlebík s MRKVOVOU pomazánkou, římský salátek a BIO čajík z MÁTY a MĚSÍČKU (1,7)

ÚTERÝ v Krkonoších: KYTIČKY pečenou masopustní PRECLÍKY

KVÁSKOVÝ chlebík s HUMMUSEM a sezamovou pastou TAHINI, hruška a BIO šípkový čajík (1,7,11)

HRSTKOVÁ polévka s OBILOVINOU (9)

Kynuté špaldové KNEDLÍKY s borůvkami a strouhaným TVAROHEM,

BIO čajík z jablečných kousků (1,3,7)

Vícezrnný chléb s PÓRKOVOU pomazánkou, KEDLUBEN a čerstvé MLÉKO (1,7)

Vypečená STŘEDA:

Celozrnný KUSKUS s jablíčkem, banánem a pomerančem, hrneček farmářského MLÍČKA (1,7)

DRŮBEŽÍ vývar s žitnými nudličkami (1,9)

KUŘE z farmy pečené na KMÍNĚ z Vysočiny s celozrnným BIO BULGUREM, salátek z červeného ZELÍ s křenem (1)

Opečený celozrnný TOASTÍK s CELEROVOU pomazánkou, kapie a čerstvé MLÉKO z farmy (1,7)

Tučný ČTVRTEK - začátek MASOPUSTU:

TOASTÍK z pšeničného KVASU s pomazánkou z míchaných vajíček, KEDLUBEN a BIO čajík z IBIŠKU (1,3,7)

Staročeský OUKROP s česnekem a brambory

Naše babičky říkávaly: „Jídej oukrop s česnekem a budeš dlouho živ.“

Tradiční HALUŠKY s kysaným ZELÍM a pečeným VEPŘOVÝM masem (1,3)

Vícezrnný chléb s pomazánkou s KOZÍM sýrem, jablíčko a farmářské MLÍČKO (1,7)

PÁTEK na houbách:

KVÁSKOVÝ chlebík s RYBÍ pomazánkou se zelenou CIBULKOU, mrkev a hrneček MLÉKA z farmy v Netíně (1,4,7)

KULAJDA s vejcem a sušenými HOUBAMI (1,3)

HUBNÍK s bramborem a petrželkou KUDRNKOU, vařený BRAMBOR z podřipských polí a mrkvový salát s jablkem (1)

Pyré s jablíčkem a hrušek ze sadu v podhůří Jeseníků, banán a BIO čajík z malin a vanilky

JAK se vařilo v ZIMĚ

Tradiční česká kuchyně vždy využívala prosté suroviny, jako jsou BRAMBORY, ZELÍ, CIBULE a ČESNEK či MOUKA. Ty se daly dobře vypěstovat či vyrobit i skladovat – dostupné tak byly i přes zimu.

Na horách nechyběly sušené HOUBY a BORŮVKY, které se sbíraly během léta.

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.