



Školní jídelna ZŠ Komenského 17

ŘÍJEN 2020



	Polévka	1. jídlo	2. jídlo	3. jídlo
1.	Brokolicová	Plněné buchtý, bílá káva	Hovězí maso, houbová omáčka, kynutý knedlík	
2.	Kmínová s noky	Špagety po milánsku	Jitrnice pana Vanického, brambory, zelí	
5.	Drůbeží/Mléčná	Domažlické vepřové ragú, těstoviny	Masové kuličky v rajčatové omáčce, penne	
6.	Fazolová	Losos na másle, bramborová kaše	Hovězí líčka na zelenině, bramb.- hrášková kaše	
7.	Cibulačka	Rizoto z vepřového masa, zeleniny, sýr	Bramborové knedlíčky s cibulkou, salát	
8.	Rajčatová	Vepřenky s oblohou, brambory, obloha	Srbská kotleta, karlovarský knedlík	
9.	Vločková	Španělský ptáček, dušená rýže	Brokolice zapečená s bramborem	
12.	Zeleninová	Hrachová kaše, šunka, rohlík, okurka	Bramboráky s kuřecím masem, kysané mléko	
13.	Hovězí s kuskusem	Čufty, rajská omáčka, kolínka	Králík na česneku, jasmínová rýže	
14.	Česnečka	Kuřecí řízek obalený, šťouchaný brambor	Šunková pizza	
15.	Hrášková	Výpečky, kyselé zelí, chlupatý knedlík	Sekaná pečeně, těstovinový salát	
16.	Drůbková s jáhly	Hovězí maso, svíčková na smetaně, knedlík	Bramborové šišky s mákem, ovoce se zak. smetan	
19.	Gulášová z hlívy	Karbanátek se sýrem, bramborová kaše	Mexická pánev s cizrnou, graham rohlík	
20.	Květáková/ Mléčná	Vepřové v mrkvi, vdolky	Kuřecí v sýrové omáčce, vřetena	
21.	Rychlá s vejci	Segedínský guláš, houskový knedlík	Hovězí guláš, bramborové noky	
22.	Knedličková	Zapečené těstoviny s uzenou krkovicí	Květákové placičky, bramborový salát	
23.	Květáková	Kuře pečené, špenát, bramborové knedlíky	Langoše s kečupem a sýrem	
26.	Hrstková	Treska se sýrem, brambory, obloha	Obalený camembert, opékaný brambor, dip	
27.	Frankfurtská	Bavorské vdolečky, kakao, banán	Vepřová panenka na bylinkách, dušená rýže	
28.	SVÁTEK	SVÁTEK	SVÁTEK	
29.		PODZIMNÍ PRÁZDNINY	NEVAŘÍ SE	
30.		PODZIMNÍ PRÁZDNINY	NEVAŘÍ SE	

Změna jídelníčků a alergenů vyhrazena!

Jídelníček sestavila:

Anna Randová, vedoucí jídelny

Za přípravu zodpovídá:

Věra Příbková s kolektivem

Dobrou chuť přejí zaměstnanci jídelny!

Vzhledem k nedostatku místa v jídelníčku nejsou v jednotlivých dnech uvedeny porce ovoce, zeleniny, vloček do polévek, nápoje a mléčné výrobky. Přesné složení oběda si můžete vyžádat u vedoucí školní jídelny.

Alergeny obsažené v jídle

Polévka		1. jídlo	2. jídlo	3. jídlo
1.	01	01, 03, 07	01, 03, 07	
2.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
5.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
6.	01	04, 01	01, 03, 07	
7.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
8.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
9.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
12.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07, 05, 06, 08, 11	01, 03, 07	
13.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01	
14.	01, 03	01, 03, 07	01, 03, 07, 05, 06, 08, 11	
15.	01	01, 03, 07	01, 03, 07	
16.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
19.	01	01, 03, 07	01, 03, 07, 05, 06, 08, 11	
20.	01, 03, 07	01, 03, 07	01, 03, 07	
21.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
22.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
23.	01	01, 03, 07	01, 03, 07	
26.	01	04, 01, 03, 07	01, 03, 07	
27.	01	01, 03, 07	01	
28.				
29.	01, 03, 07, 09	01		
30.	01	01, 03, 07		

Alergen 1 – pšeničná mouka

Seznam alergenů

1	Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kalmut)	8	Skořápkové plody (mandle, lískové ořechy, kešu, pekanové ořechy, para, pistácie, makadamie) a výrobky z nich
2	Korýši a výrobky z nich	9	Celer a výrobky z něj
3	Vejce a výrobky z nich	10	Hořčice a výrobky z ní
4	Ryby a výrobky z nich	11	Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
5	Podzemnice olejná (arašidy) a výrobky z nich	12	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO ₂
6	Sójové boby (sója) a výrobky z nich	13	Vlčí bob (Lupina) a výrobky z něj
7	Mléko a výrobky z něj	14	Měkkýši a výrobky z nich