



26.5 - 30.5.. 2025

EVROPSKÝ TÝDEN

Pečivo používané v jídelně MŠ obsahuje vždy alergeny 1,3,7

Alergeny

PONDĚLÍ

Italské menu

- 3,4,7 chléb, pomazánka rybičková s vejcem a sýrem, rajče, čaj s citrónem
1 Italská polévka minestrone
1,3,7 Italský Sbriciolata, mléko
7 rohlík, Italská pomazánka, jablko, čaj



ÚTERÝ

Španělské menu

- 3,4,7 chléb, pomazánka Španělská s avokádem a salátovou okurkou, čaj
1,3,7 Španělská cibulačka
1,7 kuřecí stehýnko po Katalánsku s pórkem, kus-kus, sirup
7 sojový rohlík, banánové mléko, pomeranč

STŘEDA

Rakouské menu

- 10,1,3,4 toustový chléb, Vídeňská šunková pěna, rajče, čaj s citrónem
1,3 polévka Vídeňská kmínová
10,1,7 rybí filé po Vídeňsku, vařené brambory, čaj
1,3,7 Vídeňská bábovka, kakao, hroznové víno

ČTVRTEK

Francouzské menu

- 1,6,7 chléb, cottage s fazolí a paprikou po brataňsku, ředkvička, čaj
1,7 francouzská fenyklová polévka vichyssoise s podmáslem
1,3,7 Francouzský quiche se špenátem, čaj
7 houska, šlehaná lučina, jahodový kefir, kiwi



PÁTEK

Řecké menu

- 7 Řecký šlehaný jogurt s knupsy kroužky, čaj, jablko
1,3,7,9 Řecká žloutková polévka se sýrem
zapečná musaka s masem, bramborem a lilkem, čaj
1,3,7 chléb, Řecká pomazánka ze žlutého hrachu, mrkvička, mléko

hlavní kuchař Josef Holík, vedoucí kuchyně Gabriela Čermáková

Nejasnosti a upřesnění ohledně alergenů v potravinách lze zjistit na kuchyni MŠ
telefon: 286 028 268

Z provozních důvodů změna jídelníčku vyhrazena.

