



www.dělvina.cz

Školní jídelna ZŠ Komenského 17

ŘÍJEN 2022



	Polévka	1. jídlo	2. jídlo	3. jídlo
3.	Brokolicová	Špagety po milánsku	Halušky se zelím, okurkový salát	
4.	Kmínová s noky	Domažlické kuřecí ragú, těstoviny	Jitrnice pana Vanického, brambory, zelí kysané	
5.	Drůbeží/Mléčná	Obalená tilapie, brambory, obloha	Langoše s kečupem, sýr	
6.	Fazolová	Vepřová krkovice na hořčici, dušená rýže	Rizoto s králíka, obloha	
7.	Cibulačka	Španělský plátek, bramborový knedlík	Houbová omáčka, kynutý knedlík	
10.	Rajčatová	Zapečené těstoviny s uzenou krkovicí	Brokolice zapečená s bramborem, salát	
11.	Vločková	Vepřenky s cibulí, brambory	Lasagne s mletým masem a rajčaty	
12.	Zeleninová	Čočka na kyselo, vídeňský párek, rohlík	Květákové placičky, ratatouille, kuskus	
13.	Hovězí s kuskusem	Maminčino kuřecí stehno, široké nudle	Špenát, vejce, kroketky	
14.	Česnečka	Hovězí maso, svíčková na smetaně, knedlík	Krupicová kaše, kompot	
17.	Hrášková s krutony	Vepřové v mrkvi, vdolek	Šunková pizza	
18.	Květáková/Mléčná	Vepřová kotleta obalená, šťouchaný bram.	Cikánská krůtí pečeně, dušená rýže	
19.	Drůbková s nudlemi	Čufty, rajčatová omáčka, kolínka	Bramboráčky, acidofilní mléko	
20.	Hrstková	Hovězí kostky po burgundsku, br. kaše	Zeleninový salát, kuřecí maso, celozrnná houska	
21.	Knedličková	Výpečky, kyselé zelí, špekový, chlupatý kn.	Obalený camembert, opékaný brambor	
24.	Mozečková	Rizoto z vepřovým masem, zelenina, sýr	Vepřová panenka na bylinkách, zeleninová rýže	
25.	Hrachová	Plněné buchty, bílá káva		
26.	Pórková	Vepřové na česneku, dušená rýže	PODZIMNÍ PRÁZDNINY	
27.	Frankfurtská	Králík na divoko, špekový knedlík	PODZIMNÍ PRÁZDNINY	
28.		SVÁTEK		
31.	Rychlá s vejcem	Sekaná pečeně, bramborová kaše	Segedínský guláš, kynutý knedlík	

Změna jídelníčků a alergenuů vyhrazena!

Jídelníček sestavila:

Za přípravu zodpovídá:

Anna Randová, vedoucí jídelny

Jiří Šťastný a kolektiv kuchařek

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
3.	01, 03, 07	01, 03, 07	01, 03, 07	
4.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
5.	01, 03, 07, 09	04, 01, 03, 07	01, 03, 07	
6.	01	01	01, 03, 07	
7.	01, 03, 07	01, 03, 07	01, 03, 07	
10.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
11.	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, 03, 07	
14.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07, 09	01	
17.	01	01, 03, 07	01, 03, 07	
18.	01, 03, 07	01, 03, 07	01	
19.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
20.	01	01, 03, 07, 09	01, 03, 07, 05, 06, 08, 11	
21.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
24.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	01, 03, 07	
25.	01	01, 03, 07		
26.	01, 03, 07	01		
27.	01, 03, 07	01, 03, 07		
28.				
31.	01, 03, 07, 09	01, 03, 07	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 (arašídý) 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

