

Jídelníček

od 11.05.2026 do 15.05.2026

Pondělí 11.5.2026

polévka Drožďová s ovesnými vločkami a zeleninou
obsahuje alergenů: 01,09

oběd Hrachová kaše, uzený krutí hřbet, restované cibulka, Bartoňův chléb, steril. okurka, ovoce, voda
obsahuje alergenů: 01,03,07,09

Úterý 12.5.2026

polévka Hráškový krém s krutony
obsahuje alergenů: 01,03,07

oběd Hovězí nudličky na žampionech, vařené petrželové brambory, ledový salát, čaj s citronem
obsahuje alergenů: 01,07

Středa 13.5.2026

polévka Rybí se zeleninou
obsahuje alergenů: 01,03,04,07,09,13,14

oběd Krupicová kaše Cipisek se strouhanou hořkou čokoládou, ovoce, voda
obsahuje alergenů: 01,06,07

Čtvrtek 14.5.2026

polévka Fazolová bílá
obsahuje alergenů: 01,03,07,11,12

oběd Bratislavská vepřová pečeně, houskové knedlíky, ovoce, čaj
obsahuje alergenů: 01,03,07,09

Pátek 15.5.2026

polévka Hovězí vývar s vlasovými nudlemi a zeleninou
obsahuje alergenů: 01,03,06,09

oběd Pečené kuřecí stehno se zeleninou, bramborová kaše s mrkví, zelený salát s koprem, mléko
obsahuje alergenů: 01,06,07,13

Seznam alergenů: 01 Obiloviny obsahující lepek 09 Celer
03 Vejce 11 Sezamová semena
04 Ryby 12 Oxid siřičitý a siřičitany
06 Sójové boby 13 Vlčí bob
07 Mléko 14 Měkkýši

Používáme čerstvou, sezónní zeleninu a ovoce. Dodavatelé potravin: ZD Senice n/H - vejce, Palacký Hranice (Troubky, Lipník n/B., Čerov Velká Bystřice) - brambory, ovoce a zelenina, Makovec, MADE Group a DIAMOND FISH - maso a ryby.

*RYBÍ PORCE MOHOU OBSAHOVAT KOSTI. DBEJTE ZVÝŠENÉ POZORNOSTI PŘI KONZUMACI!

Dobrou chuť všem přeje kolektiv školní jídelny!

Vedoucí školní jídelny: Petr Pospíšil
Hlavní kuchařka: Andrea Smolková

Změna jídelníčku a alergenů vyhrazena.
Základní škola Olomouc, Stupkova 16, tel. 581 111 222, 581 111 223
e-mail: jidelna@zs-stupkova.cz, petr.pospisil@zs-stupkova.cz

