



# Základní škola Karla Vokáče Strašice, okres Rokycany

Strašice 531, Strašice 338 45, příspěvková organizace

DS: yhapk5e E-mail: reditel@skolastrasice.cz Tel: 371 793 444

https: www.zsstrasice.rokycansko.cz IČO: 47694815

## Jídelní lístek

Od: 07. 02. 2022 do 11. 02. 2022

Den	Druh	Pro koho	Název jídla
Pondělí	P	MŠ	Tvarohová pomazánka s olejovkami 4,7, lámankový chléb 1,3,7,11, mléko 7, zelenina, ovoce
	0-1		Polévka z kosti s játrovou rýží a zeleninou 1,3,9 Květák jako mozeček 3, brambory m.m. 7 Okurkový salát, čaj se sirupem, voda
	0-2		Šunkové halušky 1,3,7, kysané zelí
	S	MŠ	Smažená koblížka s marmeládou 1,3,7, čaj s citrónem
Úterý	P	MŠ	Rozhuda 7, kaiserka 1,3,7,11, mléko 7, ovoce, zelenina
	0-1		Mléčná polévka s těstovinou 1,3,7 Rozlitaný španělský ptáček 1,3, dušená rýže Ovoce, čaj s citrónem, voda
	0-2		Smažené rybí filé 1,3,7, brambory m.m. 7, zelenina
	S	MŠ	Pomazánkové máslo 7, slunečnicový rohlík 1,7,3,11, zelenina šípkový čaj
Středa	P	MŠ	Vaječná pomazánka 3,7, chléb 1,7, mléko 7, ovoce, zelenina
	0-1		Kmínová polévka s kapáním a zeleninou 1,3,9 Vepřová pečeně 1, bramborové knedlíky 1,3 Dušený špenát 1,3, čaj se sirupem, voda
	0-2		Vaječný salát se zeleninou 7, pečivo 1,3,7,11
	S	MŠ	Tavený sýr 7, sojová houska 1,3,7,11, zelenina, ovocný čaj
Čtvrtek	P	MŠ	Žervé 7, rohlík 1,7, mléko 7, zelenina, ovoce
	0-1		Hovězí polévka s rýží a zeleninou 1,9 Kuřecí kostky v sýrové omáčce 1,7, těstoviny 1,3 Ovoce, ovocný čaj, voda s citrónem
	0-2		Plněný paprikový lusk 1,3, šťouchané brambory 7
	S	MŠ	Křenová pomazánka 7, slunečnicový chléb 1,3,7,11, rajče, lipový čaj
Pátek	P	MŠ	Šunka, máslo 7, chléb 1,7, mléko 7, zelenina, ovoce
	0-1		Dýňová polévka 1,7, smažené kroužky Čevabčiči 1,3, brambory m.m. 7, hořčice 10 Ovocný čaj, voda s citrónem
	0-2		Kaše z ovesných vloček se skořicí a cukrem m.m. 1,7, kompot
	S	MŠ	Šlehaný tvaroh 7, piškoty 1,3, ovocný čaj

**ZMĚNA JÍDEL VYHRAZENA!!!**

**STRAVA JE URČENA K OKAMŽITÉ SPOTŘEBĚ!!!**



## SEZNAM ALERGENŮ

dle směrnice 1169/2011 EU

**1** OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK

pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich



**2** KORÝŠI

a výrobky z nich



**3** VEJCE

a výrobky z nich



**4** RYBY

a výrobky z nich



**5** PODZEMNICE OLEJNÁ ( ARAŠÍDY )

a výrobky z nich



**6** SÓJOVÉ BOBY ( SÓJA )

a výrobky z nich



**7** MLÉKO

a výrobky z něj



**8** SKOŘÁPKOVÉ PLODY

mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich



**9** CELER

a výrobky z nich



**10** HOŘČICE

a výrobky z nich



**11** SEZAMOVÁ SEMENA ( SEZAM )

a výrobky z nich



**12** OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY

v koncentracích 10mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO<sub>2</sub>



**13** VLČÍ BOB ( LUPINA )

a výrobky z nich



**14** MĚKKÝŠI

a výrobky z nich



**BONNO GASTRO SERVIS s.r.o**

Husova 523

370 21 České Budějovice

[www.bonno.cz](http://www.bonno.cz)



## **Označení nebalených potravin = zhotovených pokrmů ve školních jídelnách**

### **Značení alergenů je pouze informační požadavek:**

Tato povinnost se týká všech výrobců potravin, všech článků veřejného stravování, jako např. restaurací, jídelen, nemocnic, sociálních ústavů, prodejen, pekáren atd. Ode dne 13.12.2014 budou mít všichni výrobci potravin a pokrmů povinnost vyznačit u výrobku stanovený alergen, který obsahuje.

**Školním jídelnám se v tomto ohledu nechává prostor při aplikaci tohoto ustanovení, zejména s ohledem na charakter a druh konkrétního školského zařízení, kterého se označení přítomnosti alergenní složky týká.**

**Zákonné ustanovení určuje vedoucím stravování „jasně a zřetelně označit“, není tedy nijak blíže specifikováno, lze však obecně odvodit, že se jedná o takové označení, které bude strávnicka dostatečně jasným způsobem informovat o tom, že je alergenní složka v potravině přítomna nebo že některá složka pochází z alergenů uvedeného ve zmíněném seznamu legislativně značených alergenů.**

**Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávnicků. Tuto skutečnost si musí každý strávnick sám uhlídat. Nelze při výrobě snídaní, přesnídávek, obědů, svačin nebo večeří při počtu 20, 50, 100, 500, 1000, 1200 jídel se věnovat jednotlivcům s jejich přecitlivělostí na některý alergen. Případným žádostem nemůže být vyhověno. Jídelna má pouze v této oblasti funkci informační tak, jako každý výrobce potravin a pokrmů. Školní stravování zajišťuje stravování dětí, žáků a studentů podle jednotlivých věkových kategorií a výživových požadavků. Nelze spojovat dietní stravování s přecitlivělostí na některý alergen.**

Označení přítomnosti alergenů bude vyznačeno na jídelním lístku slovně, nebo číslem označující alergen. Pokud bude zvolené číselné značení, musí být současně zveřejněn i seznam legislativně stanovených alergenů s označením čísla, které bylo uvedeno na jídelním lístku. Přítomnost alergenů bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.