



Základní škola Karla Vokáče Strašice, okres Rokycany

Strašice 531, Strašice 338 45, příspěvková organizace

DS: yhakup5e E-mail: reditel@skolastrasice.cz Tel: 371 793 444

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

Jídelní lístek

Od: 23. 05. 2022 do 27. 05. 2022

Den	Druh	Pro koho	Název jídla
Pondělí	P	MŠ	Sýrová pomazánka s pažitkou 7, chléb 1,7, mléko 7, zelenina, ovoce
	0-1		Kmínová polévka s kapáním a zeleninou 1,3,7,9 Mexické fazole 1, chléb 1,7 Moučník 1,3,7,8, šípkový čaj, voda
	0-2		Bramborové noky 1,3, cuketové zelí se smaženou slaninou 1,7
	S	MŠ	Moučník 1,3,7,8, ovocný čaj
Úterý	P	MŠ	Tvarohová pomazánka s olejovkami 4,7, chléb 1,7, mléko 7, zelenina, ovoce
	0-1		Mléčná polévka s drobením 1,3,7 Smažený květák 1,3,7, brambory m.m. 7 Okurkový salát, čaj se sirupem, voda
	0-2		Těstovinový salát se zeleninou a lososem 4,7
	S	MŠ	Hermelínová pomazánka 7, rohlík 1,7, rajče, šípkový čaj
Středa	P	MŠ	Medové máslo 7, chléb 1,7, mléko 7, ovoce
	0-1		Polévka z kosti s játrovou rýží a zeleninou 1,3,9 Kuřecí maso v sýrové omáčce 1,7, kolínka 1,3 Čaj se sirupem, voda
	0-2		Čínské placičky s vepřovým masem 1,3,7, pečené brambory, zeleninová obloha
	S	MŠ	Rozhuda s okurkou 7, kaiserka 1,3,7,11, lipový čaj
Čtvrtek	P	MŠ	Drožd'ová pomazánka 3,7, chléb 1,7, mléko 7, zelenina, ovoce
	0-1		Frankfurtská polévka 1 Žemlovka s jablky a tvarohem 1,3,7 Čaj s citrónovou šťávou, voda
	0-2		Vepřová plec na růžičkové kapustě 1, kuskus 1
	S	MŠ	Strouhaný sýr 7, máslo 7, houska 1,3,7, zelenina, čaj s citrónem
Pátek	P	MŠ	Pomazánka z kuřecího masa 7, chléb 1,7, mléko 7, zelenina, ovoce
	0-1		Hovězí polévka s krupicí, vejci a zeleninou 1,3,9 Hovězí maso na slanině 1, rýže Smetanový krém 7, čaj se sirupem, voda
	0-2		Šoulet s uzeným masem 1,7, okurka
	S	MŠ	Pribináček 7, piškoty 1,3, ovocná šťáva

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 SO₂



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



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 potravine přítomna nebo že některá složka pochází z alergenu 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 přecitlivělosti 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 přecitlivělosti na některý alergen.

Označení přítomnosti alergenu 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 alergenu bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.