

PONDĚLÍ

alergeny:

Přesnídávka:	chléb, džemové máslo, ovoce, čaj	1,7
Polévka:	zeleninový vývar s písmenky	1,3,9
Jídlo:	výpečky z vepřové krkovice, smetanový špenát, bramborové knedlíky, čaj	1,3,7
Svačina:	cereální houska, žervé, zelenina, čaj/mléko	1,6,7

ÚTERÝ

DNES TRADIČNÍ PŘÍLOHA Z NIGERIJSKÉ KUCHYNĚ

Přesnídávka:	chléb, pomazánka fazolová, ovoce, čaj/ bílá káva	1,7
Polévka:	KRÉMOVÁ BATÁTOVÁ s tymiánem	7,9
Jídlo:	kuřecí prsa na zelenině, KOKOSOVÁ RÝŽE , čaj	1
Svačina:	veka, ochucené pomazánkové máslo, zelenina, čaj/mléko	1,7

STŘEDA

DNES TRADIČNÍ POLÉVKA Z UKRAJINY

Přesnídávka:	lámankový chléb, pomazánka z hermelínu, ovoce, čaj/mléko	1,7
Polévka:	BORŠČ	7,9
Jídlo:	drůbeží rizoto s hráškem, sýr, rajče, čaj	1,7
Svačina:	sojový rohlík s máslem, zelenina, čaj/mléko	1,6,7

ČTVRTEK

DNES TRADIČNÍ POLÉVKA A JÍDLO Z MAĎARSKA

Přesnídávka:	kukuřičné lupínky s mlékem, ovocná miska, čaj	1,7
Polévka:	HALÁSZLÉ (rybí polévka)	4,9
Jídlo:	TÚROS CSUSZA (nudle s tvarohem), čaj	1,7
Svačina:	toustový chléb, Budapešť, zelenina, čaj/mléko	1,7

PÁTEK

Přesnídávka:	chléb, smetanový sýr, zelenina, čaj/kakao	1,7
Polévka:	gulášová z hlívy ústřičné	1,9
Jídlo:	zapečená treska s vejci, petrželové brambory, salát z čínské zelí, čaj	3,4,7
Svačina:	loupák, ovoce, čaj/mléko	1,3,7

PROJEKT JEDEN SVĚT

Tento týden dětem nabídneme pokrmy z nigerijské, ukrajinské a maďarské kuchyně.

V úterý společně ochutnáme **POLÉVKU ZE SLADKÝCH BRAMBOR (batát) a KOKOSOVOU RÝŽI.**

Základní potravinou v Nigérii jsou [batáty](#), a proto uvaříme polévku právě z nich. My přidáme ještě mrkev, čerstvý tymián a polévku zjemníme smetanou.

Rýže je v Nigérii poměrně rozšířená, připravují se z ní různé pokrmy a používá se jako příloha. Děti budou mít možnost ochutnat kokosovou rýži (rýže vařená s [kokosovým mlékem](#)) a k ní upečeme kuřecí maso na zelenině. 😊

Ve středu bude polévka z ukrajinské kuchyně – **BORŠČ.**

BORŠČ je tradiční jídlo Ukrajiny. Je to vývar z vepřového masa, dále se do něj přidává červená řepa, cibule, mrkev, rajčata, zelí, brambory, smetana, kopr.

Ve čtvrtek zakončíme projekt **JEDEN SVĚT** maďarskou kuchyní.

Připravíme rybí polévku **HALÁSZLÉ** a jídlo **TÚROS CSUSZA.**

Typickým kořením pro Maďarsko je mletá [paprika](#), buď sladká nebo pálivá, která dává jídlu charakteristickou chuť i lákavou červenou barvu. Paní kuchařky dětem uvaří krásně červenou nepálivou rybí polévku se zeleninou, rajčaty a těstovinou.

Na závěr sladká tečka: **TÚROS CSUSZA** – nudle s tvarohem, cukrem a máslem. 😊

DOBROU CHUŤ

Kuchařky: Kristina Demekha, Lucie Jaroňková

Vedoucí ŠJ: Jana Coufalová

