

Novinky ze školní jídelny

Vaříme dle receptur pro školní jídelny tak, abychom dodržovali správnou skladbu potravin, která je důležitá pro zdravý růst dětí. Připravujeme bezlepkovou, šetřící a diabetickou stravu. Na vaření používáme jen čerstvé a kvalitní suroviny, které nám dováží regionální dodavatelé. Jako doplněk k obědu mají strávníci čerstvé ovoce nebo zeleninu, tvaroh, jogurt, moučník, na výběr je připraven pitný režim – čaj, mléko, přes léto nabízíme džusy, vodu s limetou a mátou aj.

Během celého školního roku mohli naši strávníci zaznamenat mnohé novinky v jídelníčku. Mohli ochutnat mezinárodní kuchyni, např. z Itálie tagliatelle s krůtím masem a smetanovou omáčkou, z Řecka hovězí maso na pečených paprikách s tarhoňou, z Ameriky kuřecí stripsy s bramborovou kaší, ze sousedního Slovenska bramborové strapačky se zelím, ale i jídla připravená dle receptur z různých koutů naší republiky, např. z Vysočiny zeleninové placky s bramborovou kaší, z jižní Moravy znojenskou omáčku, z Valašska bramborová kopýtka s povidlovou omáčkou a mákem.... Zpestření zaznamenalo kladné ohlasy, proto jsme se rozhodli tyto novinky zařazovat do jídelníčku častěji.

Inspiraci pro další novinky čerpáme ze seminářů „Moderní trendy ve vaření“, kterých se každoročně zúčastňujeme.

Helena Vysoudilová





