

Nové

obědové menu Scolarest





Novinka roku

2022

Na všechny školy postupně **zavádíme novou strukturu jídelního lístku**, který bude navíc sestaven na celý rok.

Plně **splňuje Vyhlášku č. 107/2005 Sb.**, o školním stravování **a nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR ke Spotřebnímu koši.**

Na jeho sestavování se podílela nutriční specialistka Kristýna Ostratická.

Výhody nového menu

Významně zpestřujeme a zatraktivňujeme jídelníček – každodenně zařazujeme bezmasé – vegetariánské pokrmy, ale i jídla mezinárodní kuchyně (každý den děti ochutnají pokrm z jiné země)

Hravou cestou „edukujeme“ strávníky a bouráme stereotypy – seznamujeme je s novými pokrmy (např. v rámci mezinárodní kuchyně) a zdravými moderními surovinami (např. v rámci bezmasých pokrmů)

Častěji zařazujeme čerstvou zeleninu – nově je součástí všech hlavních jídel s výjimkou sladkých pokrmů





Výhody nového menu

Plánování dopředu umožňuje vyšší sezónní synergie – čerstvé a regionální potraviny chutnají lépe a mají vyšší nutriční hodnotu

Snížili jsme celkové množství soli v pokrmech a vyloučili z receptur tavený sýr, který se do dětských jídelníčků nehodí (vyšší obsah tavících solí)

Díky nejnovějším technologiím mnohem šetrněji zpracováváme suroviny – např. vaříme v páře a upravujeme maso přes noc. Má mnohem lepší stravitelnost a vyšší nutriční hodnotu.

Inovované obědové menu

Jídla tradiční

Klasické pokrmy a jídla, které děti i rodiče velmi dobře znají v prvotřídní kvalitě

Používáme pouze čerstvé suroviny a vaříme podle tradičních receptur z Čech, Slovenska a Moravy s vlivem rakouské a maďarské kuchyně

Pečená, vařená, dušená nebo smažená jídla doplňujeme adekvátní přílohou vlastní výroby včetně zeleninové přízdoby.



Inovované obědové menu

Jídla zahraniční kuchyně

Děti poznávají rozmanitost a pestrost světa – nové ingredience, atraktivní kombinace chutí a vůní

Mají možnost ochutnat známá i méně známá jídla kuchyně řecké, čínské, mexické či italské

Receptury jsme upravili tak, aby byly vhodné i pro děti – tzn. nejsou příliš ostré, kořeněné apod.

Světová kuchyně přináší nejen netradiční chutě a zážitek ale i zdravou stravu – používá víc druhů zeleniny a ryb.



Inovované obědové menu

Jídla bezmasá

Vycházíme vstříc rostoucímu zájmu o bezmasá a vegetariánská jídla – nově budou stabilní součástí denního menu

Větší nabídka bezmasých pokrmů je nejen skvělou příležitostí jak **udělat něco pro své zdraví**, ale i konkrétní krok jak strážníci, škola a Scolarest přispívají ke **snížení zátěže životního prostředí („clima friendly menu“)**

Cílem není vyřazení masa z dětského jídelníčku, ale omezení jeho nadměrného příjmu.



Příklad inovovaného obědového menu

17.týden	Pondělí 23.5.	Úterý 24.5.	Středa 25.5.	Čtvrtek 26.5.	Pátek 27.5.
polévka	Pórková polévka s kapáním	Čočková polévka	Frankfurtská polévka	Kvěťáková polévka	Zeleninový vývar s rýží
menu 1	Zeleninové rizoto, sýr, přízdoba	Štěpánská sekaná, vařené brambory, přízdoba	Svíčková na smetaně, houskové knedlíky	Lososové kuličky v rajčatové omáčce, těstoviny	Alpský knedlíky, vanilková omáčka, mák
menu 2	Vepřové maso na paprice, vařené těstoviny	Korma Curry z kuřecího masa s praženými mandlemi, jasmínová rýže	Krůtí placičky se zeleninou, bramborová kaše, přízdoba	Vepřová roláda, bulgur, přízdoba	Kuřecí stehno pečené, dušené červené zelí, bramborové knedlíky
menu 3	Čínské nudle s kuřecím masem a zeleninou	Zeleninový kuskus s tofu špízy	Quesadillas, čerstvá zelenina	Cuketový nákyp, mrkvové pyré	Špagety bolognese
školní program	Zelenina	Ovoce	Moučník	Ovoce	Zeleninový salát



Součástí skupiny **Compass group**, která provozuje i obchodní značku Eurest