



SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

[Společnost pro bezlepkovou dietu, www.celiak.cz](http://www.celiak.cz)

Seminář 20. 5. 2023 Dana Gabrovská, Jitka Dlabalová, Ivana Lášková

SPOLEČNOST PRO BEZLEPKOVOU DIETU

- patientská nezisková organizace s celostátní působností
- www.celiak.cz
- od r. 2001 pomáháme lidem s nesnášenlivostí lepku
- Heslo – „Jde to i bez lepku!“



BEZLEPKOVÁ DIETA



- jediný účinný lék na onemocnění způsobená nesnášenlivostí lepku je přísná, celoživotní bezlepková dieta
- doporučený max. denní příjem lepku při bezlepkové dietě
 - bezpečná hodnota: 20 - 30 mg glutenu/den
 - nepřekračovat hodnotu 50 mg glutenu/den!
- pro názornost:
 - jeden krajíc chleba (cca 80 gramů) obsahuje **4 – 5 GRAMŮ** lepku!

ČÍM SE ŘÍDIT PŘI VÝBĚRU POTRAVIN



- Povinné označení
 - **Lepek jako alergen musí být vždy uveden**, zvýrazněn ve složení potraviny (Nařízení EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům: obiloviny obsahující lepekmusí být uveden i druh obiloviny)
- Dobrovolné označení
 - Tvrzení **bez lepku** – do 20mg lepku/kg potraviny (Prováděcí nařízení komise (EU) č. 828/2014 o požadavcích na informace o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v potravinách spotřebitelům)
 - Tvrzení **velmi nízký obsah lepku** do 100mg lepku/kg potraviny (EU č. 828/2014)

STOPY LEPKU

- Může obsahovat stopy lepku
 - dobrovolné označení
- Národní doporučení pro uvádění informací o možném a nezáměrném výskytu látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost
 - maximální hodnota, která je považována za stopové množství

50 mg LEPKU NA 1 kg POTRAVINY
ve stavu v němž je prodávána konečnému spotřebiteli

DALŠÍ OZNAČENÍ

- Logo přeškrtnutého klasu
 - musí být doplněno povinným značením
 - mezinárodní - Evropský licenční systém AOECS



GB-123-123



OATS
GB-123-123

- vlastní loga výrobců



NA CO SE ZAMĚŘIT PŘI BEZLEPKOVÉ DIETĚ

- důležité je mít co nejširší možnost výběru
- můžete konzumovat
 - potraviny speciálně určené pro bezlepkovou dietu
 - přirozeně bezlepkové potraviny
 - běžné zpracované potraviny, které neobsahují lepek

DRUHY SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ



OTEVŘENÝ TYP



STÁTNÍ ZEMEDĚLSKÁ A
POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE



UZAVŘENÝ TYP



ORGÁNY OCHRANY
VEŘEJNÉHO ZDRAVÍ (KRAJSKÉ
HYGIENICKÉ STANICE)



KDE SE STRAVOVAT

- Doma
- Ve školkách
- Ve školních stravovacích zařízeních
- V závodních/firemních stravovacích zařízeních
- V restauracích, kavárnách, fast food
- Street food

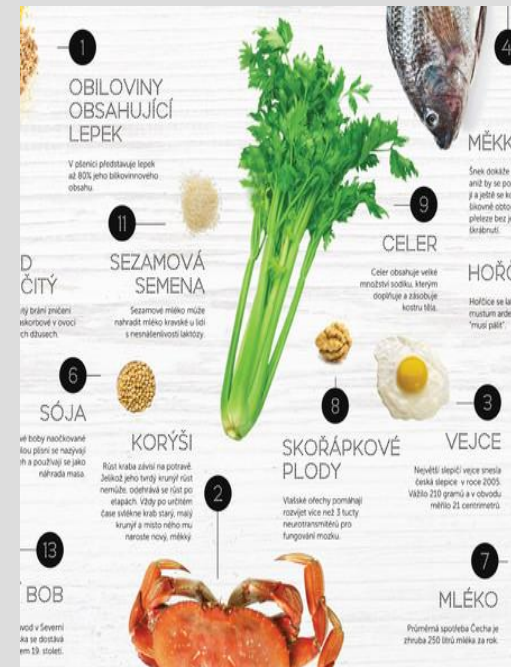


DIETY VE ŠKOLNÍM STRAVOVÁNÍ

- Školní jídelny **mohou (ze zákona nejsou povinny)** poskytovat dietní stravu dětem, které mají takovou stravu indikovanou lékařem, po splnění požadavků stanovených vyhláškou (vyhláška č. 272/2021 Sb., kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb. o školním stravování)
- Výběr potravin, receptur, jídelní lístek a způsob přípravy jídel vydávaných v rámci dietního školního stravování jsou kontrolovány nutričním terapeutem nebo lékařem se specializovanou způsobilostí.

ZNAČENÍ ALERGENŮ






I pro školní stravovací zařízení platí povinnost uvádět alergenů



ŠKOLKY

- Pro stravování ve školkách platí stejná pravidla jako pro jídelny pro školy (základní, střední vysoké)
- Školka není povinna vařit dietní stravu
- Školka může poskytnout rodičům možnost dodávat dítěti stravu z domova (obě svačiny, oběd)
- *Děti by měly podle pravidel jíst odděleně od ostatních dětí – možnost kontaminace (informace z jedné školky)*

PŘÍKLAD JÍDELNÍČKU ŠKOLKA

DEN	PŘESNÍDAVKA	OBED	ODPOLEDNÍ
PO 	Pom: ze sprotů 4, 7 toustový chléb 1, 3 zelenina Nápoj: kakao 7	Polévka: květáková 1, 3 škvábnky s mákem 1, 3, 7 Nápoj: čaj s citronem	Pom: křehký chléb ovoce Nápoj: horký nápoj
ÚT 	Pom: špenátová 1, 3, 7 chléb žitný 1, 3, 11 ovoce Nápoj: čaj hruška	Polévka: česneková s noky 1, 3, 7 hovězí guláš těstoviny 1, 3, 9 Nápoj: ovocný drink	Pom: sýrová 7 chléb 1 zelenina Nápoj: ovocné mléko
ST 	Pom: domácí perník 1, 3, 7 ovoce Nápoj: ochucené mléko 7	Polévka: hovězí s rýží a hráškem 1, 9 zelný závitok brambor 1, 3, 7 Nápoj: čaj	Pom: šunková s luč chléb 1 zelenina Nápoj: čaj ovocný
ČT 	Pom: vaječná 3, 7 veka 1, 3 zelenina Nápoj: čaj limetka	Polévka: zeleninová 1, 9 s pohankou kuřecí tokáň 1, 3 špaldový kuskus Nápoj: šťáva	Pom: čočková 7 chléb 1 ovoce Nápoj: caro 7
PÁ 	Pom: tvarohová 7 chléb 1 zelenina Nápoj: melta 7	Polévka: fazolová s klobasou 1, 9 rizoto s uzeným tofu a zeleninou 1, 6, 9 Nápoj: karibik	Pom: máslo 7 chléb 1 ovoce Nápoj: čaj jablko

Seznam alergenů

01 obiloviny obsahující lepek	07 mléko
03 vejce	08 skořepkové plody
04 ryby	09 celer
05 arašidy	10 hořčice
06 soja	11 sezam

změna jídelníčku vyhrazena



ŠKOLNÍ JÍDELNY

13. 2. 2023 - pondělí	
Polévka s kapáním (BZL)	⚠
	3. vejce a výrobky z nich
	7. mléko a výrobky z něj
	9. celer a výrobky z něj
Kuřecí maso na indický způsob, dušená basmati rýže (BZL), džus	⚠
	7. mléko a výrobky z něj
14. 2. 2023 - úterý	
Polévka koprová (BZL)	⚠
	3. vejce a výrobky z nich
	7. mléko a výrobky z něj
Vepřový krkonošský guláš, vařené těstoviny (BZL), sirup	⚠
	3. vejce a výrobky z nich
	7. mléko a výrobky z něj

ZAJÍMAVOSTI Z WEBU – INFORMAČNÍ LETÁK ŠKOLNÍ JÍDELNY

- Školní jídelna je povinna označit vyrobený pokrm alergenní složkou, ale nebude brát zřetel na jednotlivé přecitlivělosti strávníků. Tuto skutečnost si musí každý strávník sám hlídat.
- Od prosince 2014 budou přítomné alergeny označeny na jídelních lístcích číslicí. Na nástěnce vedle jídelního lístku a na webových stránkách školy bude přiložen seznam legislativně stanovených alergenů s číselným označením.
- Každý strávník bude okamžitě vidět, jaký alergen jídlo obsahuje.
- Školní jídelna má pouze funkci informační tak jako každý výrobce potravin a pokrmů.
- Vážení rodiče, pokud Vaše dítě trpí přecitlivělostí na některý z alergenů, sledujte, prosím, jídelní lístky a podle potřeby oběd odhlaste



SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) vykonává dozor u provozovatelů potravinářských podniků v oblasti společného stravování od 1. ledna 2015. Kompetence pro kontrolu dodržování povinností PPP jsou definovány v § 16 zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích.

Výkon dozoru nad výrobou a uváděním pokrmů na trh je rozdělen zejména mezi Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci a orgány ochrany veřejného zdraví (krajské hygienické stanice).



SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

Kontroly SZPI jsou primárně zaměřeny na zařízení společného stravování otevřeného typu zahrnující široké spektrum zařízení:

- restaurace
- cukrárny a čajovny
- „kamenné“ provozovny rychlého občerstvení
- stravovací služby poskytované v rámci maloobchodu a čerpacích stanic
- vinárny a vinotéky
- pivnice, výčepy
- bary, herny, diskotéky
- stánky s občerstvením v rámci farmářských trhů
- nabídka pokrmů komunikačními prostředky na dálku a jejich rozvoz atd.

SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

Uvádění povinných údajů u pokrmů

Požadavky na uvádění povinných údajů u pokrmů vyplývají z § 9a odst. 1 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, v platném znění. Prováděcím předpisem k tomuto ustanovení je vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin, konkrétně pak § 7 této vyhlášky, který je přímo nazván: „Způsob poskytování informací o pokrmech podle paragrafu 9a zákona“. Zmíněný § 7 této vyhlášky aktuálně upravuje pouze pravidla pro uvádění:

- názvu pokrmu;
- informací o alergenech.



SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

1. Písemně způsobem stanoveným v čl. 21 nařízení (EU) č. 1169/2011 – (§ 7 odst. 3 písm. a) vyhlášky č. 417/2016 Sb.)

2. Písemně slovy „Informaci o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu žádejte u obsluhy.“ nebo jinými slovy, která mají pro spotřebitele podobný význam

V tomto případě lze spotřebitele viditelně informovat (např. vývěskou nebo informací v jídelním lístku či nabídkové tabuli), že přehled látek způsobující alergii nebo nesnášenlivost je na vyžádání dostupný u obsluhy provozovny

3. Písemně slovy prostřednictvím zařízení pro vizuální komunikaci

Informace o výskytu alergenní látky v pokrmu lze uvést například prostřednictvím zařízení pro vizuální komunikaci – např. elektronický pultík apod.

4. Písemně uvedením číselných nebo písmenných kódů nebo symbolů za předpokladu, že tyto budou v nabídce pro spotřebitele srozumitelným způsobem vysvětleny

SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

1. Písemně způsobem stanoveným v čl. 21 nařízení (EU) č. 1169/2011 – (§ 7 odst. 3 písm. a) vyhlášky č. 417/2016 Sb.)

Možné způsoby:

1. Pokud např. v jídelním lístku bude spotřebiteli dostupný seznam složek, ze kterých se pokrm skládá, pak musí být jednotlivé látky způsobující alergii nebo nesnášenlivost **ve výčtu složek zvýrazněné** (např. tučně nebo podtržením).

Příklad:

- Houskový knedlík: **pšeničná** mouka, pitná voda, **mléko**, **vejce**, droždí, jedlá sůl

2. U pokrmů však není povinnost seznam složek uvádět, v takovém případě musí být výčet látek způsobujících alergii nebo nesnášenlivost uvedený za slovem „**obsahuje:**“

Příklad:

- Houskový knedlík (obsahuje: obiloviny obsahující lepek (pšeničná mouka), mléko, vejce)

3. Pokud název pokrmu jasně odkazuje na látku nebo produkt z přílohy II nařízení, není nutné tyto látky uvádět zvlášť.

• Příklad:

- Pokud je pokrm nazvaný „Rybí polévka“, název pokrmu jednoznačně odkazuje na alergenní složku „ryby a výrobky z nich“

SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

Prodej pokrmů na internetu

Informace o alergenních látkách v pokrmech lze deklarovat buď přímo na webových stránkách, nebo jinými vhodnými prostředky.

V rámci webových stránek mohou být informace o alergenních látkách u jednotlivých pokrmů poskytnuty například:

- uvedením přímo u nabídky objednávky pokrmu
- odkazem na příslušnou část webových stránek, která je snadno dohledatelná a kde je uveden přehled alergenů v jednotlivých pokrmech
- odkazem na domovské stránky restaurace (v případě webu zprostředkovávajícího on-line objednávku dodávku pokrmu z různých restaurací) atd.

Poznámka:

Uvedením pouhého telefonního kontaktu přímo na restauraci na webovém portále zprostředkovávajícím prodej pokrmu, není splněna podmínka bezplatného podání informace spotřebiteli.

SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

Telefonická objednávka pokrmu

Pokud provozovatel nabízející telefonickou objednávku pokrmů neinformuje spotřebitele o výskytu konkrétních alergenních látek přímo v jídelníčku či jiné nabídce, musí spotřebitele před ukončením objednávky:

- informovat o možnosti požádat o informace o obsahu konkrétních alergenů v nabízených pokrmech
 - upozornit, kde může informace o konkrétních alergenech obsažených v nabízených pokrmech bezplatně získat
-
- Informace o konkrétních alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů musí být k dispozici rovněž v okamžiku doručení pokrmu spotřebiteli (a to i v případě, že již byly informace poskytnuty ve fázi před ukončením objednávky):
 - *deklarovat alergeny přímo na transportním obalu*
 - *nebo na transportním obalu či přiložené účtence (či jiném písemném materiálu dostupném či předávaném spotřebiteli v okamžiku doručení např. jídelní lístek)*

SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

RESTAURACE SLADOVNA Praha

PŘEDKRMY A STUĐENÁ KUCHYNĚ:

100g AVOKÁDOVÝ TARTAR kapary Aceto balsamico kaviár červená cibulka limety rozpečená bageta	185 Kč
300g ZELENINOVÝ SALÁT S PEČENÝMI PALIČKAMI NA CHILLI MEDU čerstvá a marinovaná zelenina česnekový dip bageta	215 Kč
100g PAŠTIKA Z KANČÍ KÝTY A TELEČÍCH JATER medová šalotka zelený křen omáčka Cumberland	175 Kč
150g HOVĚZÍ TATARÁK Black Angus BIO Farma Rudimov 4 topinky marinovaná zelenina česnek	285 Kč

K PIVU:

100g TARTAR Z OLMOUCKÝCH TVARŮŽKŮ originální český sýr v pikantní úpravě cvikovský chléb	145 Kč
100g SMAŽENÉ OLMOUCKÉ TVARŮŽKY zelený salát medová hořčice cvikovský chléb	155 Kč
100g NAKLADANÝ SEDLČANSKÝ HERMELÍN v pečené cibuli s česnekem a chilli olejem	125 Kč
100g PIVOVARSKÁ TLAČENKA v octovém nálevu s cibulí	115 Kč
100g PRAŽSKÝ LUTOPENEC v pikantním nálevu s cibulí a beraními rohy	115 Kč
200g BUŘTY NA CVIKOVSKÉM LEŽÁKU v tomatovo - paprikové marinádě cvikovský chléb	195 Kč

POLÉVKY:

250g DENNÍ POLÉVKA	85 Kč
250g VÝVAR Z BÝČÍ OHÁNKY s masovým knedlíkem nudlemi a zeleninou	85 Kč

HLAVNÍ CHODY:

300g GRATINOVANÁ PAPIKA S PEČENOU ZELENINOU A KOZÍM SÝREM	215 Kč
150g PEČENÝ FILET RYBY DLE DENNÍ NABÍDKY mačkaný brambor uzené podmásli čočka Beluga petrželkový olej	305 Kč
150g KUKURIČNÉ KUŘECÍ PRSO NA GRILU bramborové halušky s listovým špenátem a raketou petrželkový Gremolata	265 Kč
200g VEPŘOVÝ BOK SOUS-VIDE bramborové kaše z pečených brambor a wasabi listový špenát	275 Kč
200g BÝČÍ LÍČKA NA CVIKOVSKÉ 13 "Stouchaný brambor silná omáčka z tmavého piva kořenová zelenina slanina	285 Kč

DOPORUČENÍ ŠÉFKUCHAŘE JIŘÍHO KRÁLE:

TALÍŘ SLADOVNA PRO 2os. 250g vykostěného vepřového kolena 2ks kuřecích paliček 250g vepřového žebra 2ks naší klobásy	595 Kč
TALÍŘ SLADOVNA PRO 4os. 1ks vepřového kolena 4ks kuřecích paliček 500g vepřového žebra 4ks naší klobásy	1195 Kč

cvikovský chléb | pečené brambory | zelený salát | ostrý křen | hořčice a česnekový dip

STEAKY A BURGERY:

300g VEPŘOVÝ KOTLET IBERICO „TOMAHAWK“ pečené brambory s cibulí a slaninou salát z mladého špenátu křenový dip	375 Kč
200g STRIPLIN STEAK BLACK ANGUS pečená brambora s lanýžovým crême fraiche grilovaná zelenina pepřové glacié	395 Kč
180g ZVĚŘINOVÝ BURGER zelenina vinná majonéza čedar brusinky salát coleslaw slanina bramborové hranolky	285 Kč
180g HOVĚZÍ BURGER býčí krk zelenina čedar uzená majonéza salát coleslaw slanina bramborové hranolky	285 Kč

KLASIKA SLADOVNY:

150g SMAŽÁK „DVOJITÝ ŮDER“ Eidam 45% a Sedlčanský Hermelín vařený brambor naše tatarská omáčka	225 Kč
350g BRYNZOVÉ HALUŠKY žlutomasé brambory ovčí brynza uzená slanina z vepře Mangalica cibulka	225 Kč
450g VEPŘOVÁ ŽEBRA V PIKANTNÍ MARINÁDĚ zelený salát hořčice křen cvikovský chléb	365 Kč
700g VEPŘOVÉ KOLENO PEČENÉ NA PIVOVARSKÉM SLADU zelený salát ostrý křen hořčice cvikovský chléb	375 Kč
200g SLADOVNICKÝ GULÁŠ Z HOVĚZÍHO KARABÁČKU BIO Farma Rudimov houskový knedlík nebo cvikovský chléb	255 Kč
200g SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ býčí loupáný plec BIO Farma Rudimov houskový knedlík lesní brusinky	265 Kč

SLADKÁ DÍLNA:

BUCHTIČKY S VANILKOVÝM KRÉMEM A ŠLEHANÝM TVAROHEM	125 Kč
VANILKOVÉ CRĚME BRULÉE	115 Kč
ČOKOLÁDOVÝ DORTÍK SE SLANÝM KARAMELEM	125 Kč

☒ PŘEDKRMY

Carpaccio z telecí hlavy ☒ s čerstvým křenem a výhonky chmele	265
Jelení terina ☒ s omáčkou z brusinek a karotkovým chutney	295
Parfait z čerstvého kozího sýru s pekanovými ořechy a omáčkou z rajčat a citrusů	265
Hovězí tatarský biftek s omáčkou ze žloutků a divokého pepře s topinkou z bílého chleba	325
Marinovaná kachní prsa s marinovanou zeleninou a domácí brioškou	383
Restované Foie Gras s mladým hráškem, houbami a kachním jeličkem	395
Šneci po pražsku 5 ks s listovým salátem a omáčkou z česneku a petržele	289
Pralinka z humra se salátem ze zelených jablek	379

☒ POLÉVKY

Račí polévka s Armagnacem a raviolkami	169
Polévka z hovězího žebra s krupicovými nočky	135



BEZLEPKOVÁ JÍDLA

Předkrmy - Antipasti - Appetizers

ANTIPASTO MISTO (1,7) italské salámy, sýry, olivy, sušená rajčata, grissini Italian salami, cheese, olives, sun-dried tomatoes, grissini	189 Kč	BRUSCHETTA AL POMODORO (1,7) VEGE bruschetta s čerstvými a sušenými rajčaty, mozzarella, česnek, šalotka a bazalka bruschetta with fresh and sun-dried tomatoes, mozzarella, garlic, shallots and basil	109 Kč
CARPACCIO DI SCAMONE (7,8) hovězí carpaccio, bazalkové pesto, rukola, kapary, parmezán beef carpaccio, basil pesto, parmesan, arugula, capers	199 Kč	BRUSCHETTA CON RICOTTA (1,7) NEW bruschetta s bylinkovou ricottou, praženým prosciuttem a růžovým pepřem bruschetta with herb ricotta, prosciutto chips and pink peppercorn	149 Kč
ARROSTO DI MANZO ROAST BEEF (3,7,10) Roast Beef s hořčičnou majonézou, rukolou a Grana Padano DOP Roast Beef with mustard mayo, arugula and parmesan	219 Kč	IINVOLTINI DI PEPERONI (7) pečené papriky plněné ricottou a parmezánem, omáčka z pečených paprik baked peppers, ricotta, parmesan, sauce from baked peppers	149 Kč
VITELLO TONNATO (3,4) NEW plátky telecí kýty, tuňáková majonéza a kapary sliced veal, tuna mayo and capers	249 Kč	GANBERETTI CON AIOLI (2,3,7) restované krevety s česnekem, feferonkami, aioli omáčka roasted shrimps with garlic, chili peppers, aioli sauce	249 Kč
FORMAGGIO CAPRINO, MIELE E NOCI (1,4,7,8) kozy sýr s medem a ořechy, salátek a rajčatový krém goat cheese with honey and nuts, salad and tomato cream NEW	249 Kč		

Polévky - Zuppe - Soups

ZUPPA DI POMODORO (1,7) NEW rajčatový krém se zakysanou smetanou, krutony a bazalkou tomato soup with sour cream, croutons and basil	69 Kč	BRODO DI POLLO (1,3,9) kuřecí vývar, zelenina, třeňané kuřecí maso, tarhoňa chicken broth with vegetables and egg barley	69 Kč
--	-------	---	-------

Pečivo - Focaccia - Pastry

FOCACCIA GUSTOSA (1) tenký chléb z pizzy těsta s příchutí: thin pizza bread with: rozmarýn / rosemary parmezán / parmesan (7)	59 Kč	PANE E BURRO (1,7) košík domácího italského pečiva a bylinkové másla basket of homemade Italian bread and herb butter	29 Kč
GRISSINI 3ks (1) chlebové tyčinky z naší pece homemade Italian bread sticks	19 Kč	PANE SENZA GLUTINE (7) bezlepkové pečivo a bylinkové másla gluten free bread and herb butter	49 Kč

SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

▲ ALERGENY

PŘEDKRMY

MEZZE - VÝBĚR Z PŘEDKRMŮ ▲▲▲▲▲▲▲▲ (6 icons) 224,-
MARINOVANÁ ČERVENÁ ŘEPA, LILKOVÝ TATARÁČEK, MARINOVANÁ ZELENINA S FETA SÝREM,
ŠPENÁTOVÝ HUMMUS, MARINOVANÝ HERMELÍN

HUMMUS S EDAMAME BOBY ▲▲▲ (3 icons) 143,-
SE ŠPENÁTOVÝM PESTEM A EDAMAME BOBY S PRAŽENÝMI SLUNEČNICOVÝMI SEMÍNKY

GRILOVANÝ KOŽÍ SÝR ▲▲▲▲▲ (5 icons) 159,-
NA NAKLÁDANÝCH SALÁTOVÝCH OKURKÁCH S MRKVI, RUKOLOU A SEZAMOVÝMI SEMÍNKY

CARPACCIO Z ČERVENÉ ŘEPY SE SÝREM FETA ▲▲▲▲▲▲ (6 icons) 156,-
SE SUŠENÝMI RAJČÁTY, ŠPENÁTOVÝM PESTEM, MLADÝM ŠPENÁTEM A SLUNEČNICOVÝMI SEMÍNKY

MARINOVANÝ HERMELÍN ▲▲▲▲▲▲▲▲ (8 icons) 164,-
S PESTEM ZE SUŠENÝCH RAJČÁT, RUKOLOU A ROZPEČENOU BAGETKOU *

LILKOVÝ TATARÁČEK ▲▲▲▲▲▲▲▲ (8 icons) 159,-
VYPEČENÝ LILEK SE ZELENINOU A KOŘENÍM, PODÁVANÝ S ROZPEČENOU BAGETKOU *

TATARÁČEK Z NORSKÉHO LOSOSA ▲▲▲▲▲▲▲▲ (8 icons) 209,-
LOSOS S RŮŽOVÝM PEPŘEM, KJUPÍ MAJONÉZO A GRANA PADANO, PODÁVANÝ S ROZPEČENOU BAGETKOU *



BEZLEPKOVÉ JÍDLO



VEGETARIÁNSKÉ JÍDLO



VEGANSKÉ JÍDLO

PŘEDKRMY

▲ ALERGENY

POLÉVKY

POLÉVKA DLE DENNÍ NABÍDKY 67,-

TOMATOVÁ POLÉVKA SE ŠPENÁTOVÝM PESTEM ▲ (1 icon) 78,-

TOMATOVÁ POLÉVKA S MOZZARELLOU A ŠPENÁTOVÝM PESTEM ▲▲ (2 icons) 87,-

TRADIČNÍ ZELŇAČKA S NOKEM ZE ZAKYSANÉ SMETANY ▲ (1 icon) 78,-

TRADIČNÍ ZELŇAČKA S NOKEM ZE ZAKYSANÉ SMETANY A PEČENOU PAPRIKOVOU KLOBÁSOU ▲ (1 icon) 87,-

POLÉVKY



BEZLEPKOVÉ JÍDLO



VEGETARIÁNSKÉ JÍDLO



VEGANSKÉ JÍDLO

* VŠECHNY PŘEDKRMY JSOU BEZLEPKOVÉ. LEPEK OBSAHUJE POUZE PŘILOŽENÉ PEČIVO.

SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

Pondělí 13. 2. 2023

- Polévka: 0,33 I Květáková (1,3,7) 40,-
- 1) 150 g Hovězí maso vařené, koprová omáčka, vejce, houskový knedlík (1,3,7) 160,-
- 2) 150 g Vepřové kostky na kmínu, kolínka (1,3) 150,-
- 3) 150 g Kuřecí nudličky na žlutém curry, jasmínová rýže (6,7) 150,-
- 4) 120 g Smažený sýr eidam, vařený brambor, tatarská omáčka (1,3,7,10,12) 150,-

Oběd si u nás vybere každý



SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

♥ Úterý 14. 2. 2023 ♥

- Polévka: 0,33 I Gulášová (1) 40,-
- 1) 360 g Lasagne Bolognese (1,3,7,9) 150,-
- 2) 150 g Vepřové výpečky, zelí, houskový knedlík (1,3) 150,-
- 3) 170 g Kuřecí steak gratinovaný nivou, pečené grenaille (1,3,7) 160,-
- 4) 200 g Květákový mozeček, brambory s petrželkou (3,7)

Oběd si u nás vybere každý



SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

Kávovary



KONTAMINACE

NEMŮŽEME ZARUČIT, ŽE NÁPOJE NEOBSAHUJÍ ALERGENY Z DŮVODU POUŽÍVÁNÍ STEJNÉHO ZAŘÍZENÍ PRO JEJICH SKLADOVÁNÍ, PŘÍPRAVU A SERVOVÁNÍ. NĚKTERÉ SUROVINY PRO PŘÍPRAVU NÁPOJŮ MOHOU BÝT VYRÁBĚNY V PROSTŘEDÍ, KDE JSOU PŘÍTOMNÉ ALERGENY. V případě, že se zákazník zeptá, jaké alergeny jsou v nápoji přítomny, pomozte mu vyhledat správné údaje v tabulce alergenů, než si vybere - pamatujte, že se jedná o rozhodnutí zákazníka.

<https://www.starbuckscoffee.cz/sites/starbucks-cz/files/2023-01/Winter%20FY23%20-%20Nutritional%20and%20Allergen%20CZ%20Drink.pdf>



SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

NON-DAIRY, ALL DELICIOUS



CHAI TEA LATTE
WITH SOY DRINK



MATCHA TEA LATTE
WITH COCONUT DRINK



OAT DRINK
FLAT WHITE



CAFFE LATTE
WITH ALMOND DRINK

ICED NON-DAIRY, ALL DELICIOUS



COCONUT MATCHA
FRAPPUCCINO*



ICED CAFFE LATTE
WITH SOY DRINK



ICED BROWN SUGAR
OAT SHAKEN ESPRESSO



MOCHA FRAPPUCCINO*
WITH ALMOND DRINK



PINK COCONUT
REFRESHA*

DOTAZY

- Můžu se nějak bránit vůči stravovacímu zařízení, kdy na webových stránkách v jídelníčku uvadí alergeny chybně? Například uvedou jídlo bez alergenu I, ale v samotném stravovacím zařízení již lepek uveden je. V tu chvíli je člověk bez jídla, jelikož počítá s jídlem bez lepku.
- *Samozřejmě stížnost/podnět určitě dát mohou všichni a to příslušnému dozorovému orgánu SZPI, hygienické stanice v závislosti o jaký druh společného stravování jde – otevřené nebo uzavřené*
- Prosím jak to řešit ve škole / školní jídelně? jsou povinni vařit bezlepkově?
- *Nejsou povinni, nemusí mít k tomu v jídelně vybavení/prostory/personál, mohou umožnit dovoz nebo donášku s možností ohřátí*

DĚKUJEME ZA POZORNOST

I 8. Fórum celiaků

GLUTEN FREE PRAGUE EXPO 2023

20. květen 2023, PVA EXPO Praha

DISKUZNÍ FÓRUM CELIAKIE NEJEN ZDRAVOTNÍ PROBLÉM
PŘEDSTAVENÍ VÝROBCŮ A PRODEJČŮ BEZLEPKOVÉHO SORTIMENTU

sledujte www.celiak.cz

Jde to i bez lepku!

