



U jednoho stolu 2022/23

25.8.2022

Scolarest

Nové obědové menu



Novinka školního roku 2022/23

Na všech 236 školních restauracích Scolarest s novým školním rokem **startujeme 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 specialista Kristýna Ostratická.

☎ 55 MŠ, 89 ZŠ, 68 SŠ, 10 speciálních ZŠ a celodenní stravování zajišťujeme pro 14 SŠ



Výhody nového menu



Zpestřujeme a zatraktivňujeme jídelníček

Každodenně zařazujeme bezmasé - vegetariánské pokrmy, ale i jídla mezinárodní kuchyně (každý den děti ochutnají pokrm z jiné země).



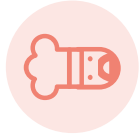
Hravou cestou „edukujeme“

Bouráme stereotypy a seznamujeme dětské strávníky s novými pokrmy (např. v rámci mezinárodní kuchyně) a zdravými moderními surovinami (např. v rámci bezmasých pokrmů).



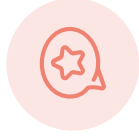
Častěji zařazujeme čerstvou zeleninu

Nově je součástí všech hlavních jídel s výjimkou sladkých pokrmů.



Plánuje dopředu a centrálně

To nám umožňuje dosáhnout vyšší sezónní i finanční synergie. Čerstvé a regionální potraviny chutnají lépe a mají vyšší nutriční hodnotu.



Snížili jsme celkové množství soli

Z receptur jsme kompletně vyloučili tavený sýr, který se do dětských jídelníků nehodí (právě kvůli vyššímu obsahu tavících solí).



Nejnovější technologie = šetrnější zpracování

Moderní konvektomaty v našich školních jídelnách umožní vaření v páře nebo pomalou a šetrnou úpravu maso přes noc. Má mnohem lepší stravitelnost a vyšší nutriční hodnotu.

Inovované obědové menu

JÍDLA TRADIČNÍ / DOMÁCÍ

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.

