

Zdravá strava ve školní jídelně

V úterý 3. března navštívil naši školní jídelnu odborný kuchař a technolog společnosti Hraspo Michal Kalhotka. Ve spolupráci s kuchařkami naší jídelny připravili inspirativní menu zaměřené na moderní a chutnou školní gastronomii. Jednalo se o karbanátek z červené čočky s bramborovou kaší. Jako oběd číslo dva se podával pečený sumeček s perlovým kuskusem a zeleninou.

Pan Kalhotka ukázal moderní způsoby přípravy pokrmů a doporučil efektivnější postupy v práci našich kuchařek. Tímto děkujeme paní Rašovské za zprostředkování této inspirativní spolupráce. Všichni jsme si na obědě moc pochutnali.

