

Jídelní lístek A

od 16.3.2026 do 22.3.2026

		Oběd	
po 16.3.	CIZI	Varianta 1 Polévka drožděová (1, 3, 9), Krůtí maso na slanině (7, 9), Rýže dušená, Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Polévka drožděová (1, 3, 9), Zelenina s masem a vejci (3), Brambor maštěný máslem (7), Ovocný nápoj (12)
út 17.3.	CIZI	Varianta 1 Pórková (1, 7), Masové koule v rajské omáčce (1, 3), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Pórková (1, 7), Hovězí na pepři (1), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)
st 18.3.	CIZI	Varianta 1 Špenátová s vejcem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuře pečené na másle (1, 7), Štuchané brambory s máslem (7), Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Špenátová s vejcem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Brambory zapečené s uzeným masem (1, 3, 7), Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)
čt 19.3.	CIZI	Varianta 1 Hovězí se strouháním (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Smažený karbenátek (1, 3), Brambor maštěný máslem (7), Okurkový salát, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí se strouháním (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí tokáň (červená kapie, rajský protlak) (1), Rýže dušená, Okurkový salát, Ovocný nápoj (12)
pá 20.3.	CIZI	Varianta 1 Zeleninová jemná (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hamburgská vepřová kýta(smetanová máčka,šunka,okurek) (1, 7, 9, 10), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Zeleninová jemná (1, 6, 7, 9, 10, 11), Jáhlová kaše se skořicí 360g (7), Kompot švestky, Ovocný nápoj (12)
so 21.3.	CIZI	Drůbková jemná s rýží (1, 3, 6, 7, 9), Vepřové maso v kapustě dušené (1), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)	
ne 22.3.	CIZI	Hovězí s masem a těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Krůtí medailonky přírodní (7), Rýže dušená, Kompot míchaný, Ovocný nápoj (12)	

Změna jídelního lístku vyhrazena. Doba spotřeby do 14.00 hodin

Vypracoval: Marcela Příhodová, kuchařka

Schválil: Bc. Zbyněk Špičák, vedoucí strav.provozu

Nutriční poradce: Mgr. Lucie Konečná

Oběd: (váha masa v syrovém stavu): hovězí, vepřové, uzené, telecí, zvěřina, drůbeží atd. - 100g/vnitřnosti – 150g / kuře pečené - 250g / kuře dušené – 200g/ Polévka: 300 ml

Přílohy: brambory vařené, bramborová kaše, bramborový salát, dušená rýže, ochucená rýže, těstoviny, špece, noky – 200g, houskový knedlík – 160g / bramborový knedlík – 200gSkupiny alergenů

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Obiloviny obsahující lepek pšeničný | 8. Ořechy |
| 2. Koriš | 9. Celer |
| 3. Vejce | 10. Hořice |
| 4. Ryby | 11. Sezamová semena |
| 5. Arašidy | 12. Oxid siřičitý a siřičitany |
| 6. Sojové boby | 13. Vlčí bob (Lupina) |
| 7. Mléko včetně laktosy | 14. Měkkýši |

