

# Jídelní lístek A

od 13.4.2026 do 19.4.2026

		Oběd	
po 13.4.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Pórková bílá (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuře pečené na másle (1, 7), Štuchané brambory s máslem (7), Kompot míchaný, Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Pórková bílá (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová plec na kmíně (1), Bulgur vařený (1), Kompot míchaný, Ovocný nápoj (12)
út 14.4.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Kmínová s vejci (1, 3, 9), Vepřová pečeně frankfurtská (1, 6, 7, 9, 10, 11), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Kmínová s vejci (1, 3, 9), Krůtí játra na slanině (1), Rýže dušená, Salát zelný, Ovocný nápoj (12)
st 15.4.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Fazolová (1, 3, 7), Rybí filé smažené v sýrovém těstíčku (1, 3, 4, 7), Brambor maštěný máslem (7), Salát míchaný (7), Jablka, Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Fazolová (1, 3, 7), Rizoto z vepřového masa (7), Salát míchaný (7), Jablka, Ovocný nápoj (12)
čt 16.4.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová krkovička pečená (1), Zelí bílé hlávkové (1), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Medailon z krůtích prsou (1, 7), Brambor vařený, Zelenina na másle (7), Ovocný nápoj (12)
pá 17.4.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Kulajda (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Plzeňský guláš(hov maso,pivo,protlak,párky,česnek) (1, 3), Chléb praděd (1, 7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Kulajda (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kaše rýžová se skořicí (7), Kompot švestky, Ovocný nápoj (12)
so 18.4.	CIZI	Bílá polévka z drůbeže (1, 7, 9), Obalovaný sendvič se sýrem (1, 3, 7), Bramborová kaše (7), Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)	
ne 19.4.	CIZI	Hovězí s játrovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová plec na smetaně (1, 7, 9), Kynutý knedlík (1, 3, 7), 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, špecle, noky – 200g, houskový knedlík – 160g / bramborový knedlík – 200g

## Skupiny alergenů

1. Obiloviny obsahující lepek pšeničný

2. Korýši

3. Vejce

4. Ryby

5. Arašidy

6. Sojové boby

7. Mléko včetně laktosy

8. Ořechy

9. Celer

10. Hořčice

11. Sezamová semena

12. Oxid siřičitý a siřičitany

13. Vlčí bob (Lupina)

14. Měkkýši