

Jídelní lístek A

od 20.4.2026 do 26.4.2026

		Oběd	
po 20.4.	CIZI	Varianta 1 Kvěťáková (1, 7), Vepřová kýta po valašsku(žampiony,zakys smetana,kopr) (1, 7), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Kvěťáková (1, 7), Mexický guláš (1, 7), Rýže hrášková, Ovocný nápoj (12)
út 21.4.	CIZI	Varianta 1 Fazolová s uzeným bůčkem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Medailon z vepřové panenky (1, 7), Brambor mašičný máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Fazolová s uzeným bůčkem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí bulgureto se zeleninou a sýrem (1, 7, 9), Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)
st 22.4.	CIZI	Varianta 1 Česneková s bramborem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Smažený sekaný řízek s celerem (1, 3, 7, 9), Brambor mašičný máslem (7), Zelný salát s koprem, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Česneková s bramborem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Zapečené těstoviny s vepř.masem a sýrem (1, 3, 7), Zelný salát s koprem, Ovocný nápoj (12)
čt 23.4.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s krupicovými noky (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Moravský vrabec (1), Zelí kysané (1), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s krupicovými noky (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí pečeně frankfurtská (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
pá 24.4.	CIZI	Varianta 1 Krkonošská cibulačka (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Srnčí guláš (1), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Krkonošská cibulačka (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Krupicový nákyp s jablky (1, 3, 7, 12), Ovocný nápoj (12)
so 25.4.	CIZI	Rajčatová s rýží (1, 7), Vepřové žebírko přírodní (1, 7), Rýže dušená, Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)	
ne 26.4.	CIZI	Hovězí s kuskusem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí roláda se špenátem (1, 3, 6, 7), Brambor mašičný máslem (7), Salát míchaný (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 | 8. Ořechy |
| 2. Korýši | 9. Celer |
| 3. Vejce | 10. Hořčice |
| 4. Ryby | 11. Sezamová semena |
| 5. Arašidy | 12. Oxid siřičitý a siřičitany |
| 6. Sojové boby | 13. Víčí bob (Lupina) |
| 7. Mléko včetně laktosy | 14. Měkkýši |