

# Jídelní lístek A

od 27.4.2026 do 3.5.2026

		Oběd	
po 27.4.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Kapustová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová pečeně cikánská (1, 9, 10), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Kapustová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rybí filé pečené na másle (V) (1, 4, 7), Brambor mašičný máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)
út 28.4.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Slepičí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 9), Vepřová játra po selsku(mléte maso,cibule,slanina,játra) (1, 3, 7), Štuchané brambory s máslem (7), Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Slepičí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 9), Bratislavská vepřová plec(smetana,paprika,okurek,mrkev) (1, 7, 9), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
st 29.4.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Bramborová s houbami (1, 9), Hovězí plátek přírodní na slanině (1), Rýže dušená, Salát zelný, Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Bramborová s houbami (1, 9), Medailon z krůtích prsou (1, 7), Brambor vařený, Dušená zelenina na másle (1, 7), Ovocný nápoj (12)
čt 30.4.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Gulášová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Maminčino kuře(těstoviny,játra,žampiony) (1, 7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Gulášová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vejce vařené 2 ks (3), Omáčka koprová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)
pá 1.5.	CIZI	Hovězí s masovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí řízek stehenní (1, 3, 7), Brambor mašičný máslem (7), Okurkový salát, Ovocný nápoj (12)	
so 2.5.	CIZI	Selská kroupová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí maso na česneku (1), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)	
ne 3.5.	CIZI	Hovězí s rýží a hráškem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové po myslivecku(víno,smetana,zelenina) (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 | 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                    |