

Jídelní lístek A

od 11.5.2026 do 17.5.2026

		Oběd	
po 11.5.	CIZI	Varianta 1 Zeleninová se strouháním (1, 3, 7, 9), Vepřové žebírko sikulské(kys zelí,paprika,smetana) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Zeleninová se strouháním (1, 3, 7, 9), Zapékaný květák s vejci (3, 9), Brambor maštlžený máslem (7), Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)
út 12.5.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová pečeně protýkaná (1, 10), Rýže dušená, Salát okurkový s rajčaty, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Tyrolská vepřová játra(smetanová omáčka) (1, 7, 9, 10), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
st 13.5.	CIZI	Varianta 1 Z červené čočky a zeleniny (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rybí filé zapečené se sýrem (4, 7), Brambor maštlžený máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Z červené čočky a zeleniny (1, 6, 7, 9, 10, 11), Těftěly s rajčatovou omáčkou (ml.maso) (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)
čt 14.5.	CIZI	Varianta 1 Špenátová (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Květák smažený (1, 3), Brambor maštlžený máslem (7), Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Špenátová (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí pečeně přírodní (1), Rýže dušená, Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)
pá 15.5.	CIZI	Varianta 1 Fazolová s párkem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Uherský guláš(hov maso,brambor,rajče) (1), Chléb křupák (1, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Fazolová s párkem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Dukátové buchtičky s vanil.krémem (1, 3, 6, 7), Ovocný nápoj (12)
so 16.5.	CIZI	Krupicová s vejcem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Sekaná s panenkou (1, 3, 7), Brambor maštlžený máslem (7), Zelenina na másle (7), Ovocný nápoj (12)	
ne 17.5.	CIZI	Hovězí s játrovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuře po valtickou(smetana,mrkev,celer,víno,slanina) (1, 7, 9, 12), 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. Vlčí bob (Lupina) |
| 7. Mléko včetně laktosy | 14. Měkkýši |