

Jídelní lístek A

od 18.5.2026 do 24.5.2026

		Oběd	
po 18.5.	CIZI	Varianta 1 Rajčatová s ovesnými vločkami (1), Vepřová pečeně po pražsku(vejce,šunka,hrášek) (1, 3), Rýže dušená, Jablka, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Rajčatová s ovesnými vločkami (1), Hovězí maso vařené, Mrkev dušená (1, 7), Brambor vařený, Jablka, Ovocný nápoj (12)
út 19.5.	CIZI	Varianta 1 Kuřecí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 6, 9), Vepřová krkovička pečená (1), Špenát dušený (1), Bramborový knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Kuřecí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 6, 9), Špagety s vepřovým masem a rajčaty (1, 7), Ovocný nápoj (12)
st 20.5.	CIZI	Varianta 1 Čočková kyselá s bramborem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rybí filé smažené v sýrovém těstíčku (1, 3, 4, 7), Brambor maštný máslem (7), Kompot míchaný, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Čočková kyselá s bramborem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová pečeně protýkaná (1, 10), Rýže dušená, Kompot míchaný, Ovocný nápoj (12)
čt 21.5.	CIZI	Varianta 1 Česneková s krupkami (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuře na paprice (1, 7), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Česneková s krupkami (1, 6, 7, 9, 10, 11), Telecí na žampionech (1), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)
pá 22.5.	CIZI	Varianta 1 Krupicová s vejcem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Uzená plec vařená, Čočka na kyselo (1), Okurek, Chléb křupák (1, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Krupicová s vejcem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Knedlíky kynuté s jahodami (1, 3, 7, 12), Ovocný nápoj (12)
so 23.5.	CIZI	Zeleninová s krupicí (1, 3, 7, 9), Hovězí maso vařené, Fazolové lusky na smetaně (1, 7), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)	
ne 24.5.	CIZI	Hovězí s masem a těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová pečeně přírodní (1), Bramborová kaše (7), Mrkvový salát s jablky, 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 |