

Jídelní lístek A

od 1.6.2026 do 7.6.2026

| | | Oběd | |
|------------|------|---|--|
| po 1.6. | CIZI | Varianta 1 Bramborová na kyselo (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová plec na houbách (1), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12) | Varianta 2 Bramborová na kyselo (1, 6, 7, 9, 10, 11), Aljašská treska na roštu (1, 3, 4), Brambor maštěný máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12) |
| út 2.6. | CIZI | Varianta 1 Topolčanská(hrách,kroupy,bramb.,hov.maso) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí na pepři (1), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12) | Varianta 2 Topolčanská(hrách,kroupy,bramb.,hov.maso) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Krůtí játra po cikánsku (rajčata, paprika, slanina) (1), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12) |
| st 3.6. | CIZI | Varianta 1 Slepičí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 9), Segedinský guláš speciál (1, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12) | Varianta 2 Slepičí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 9), Kuřecí bulgureto se zeleninou a sýrem (1, 7, 9), Kompot míchaný, Ovocný nápoj (12) |
| čt 4.6. | CIZI | Varianta 1 Kedlubnová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí řízek (1, 3, 7), Brambor maštěný máslem (7), Okurkový salát, Ovocný nápoj (12) | Varianta 2 Kedlubnová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí maso vařené, Omáčka pažitková (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12) |
| pá 5.6. | CIZI | Varianta 1 Masový krém (1, 6, 7, 9, 10, 11), Jitrnicový a jelítkový prejt (1), Brambor vařený, Salát z kysaného zelí, Ovocný nápoj (12) | Varianta 2 Masový krém (1, 6, 7, 9, 10, 11), Koblíhy (1, 3, 7, 12), Ovocný nápoj (12) |
| so 6.6. | CIZI | Drůbková s těstovinou (1, 3, 7, 9), Golubce s masem(plněné hl zelí,zakys smetana,kopr, (1, 6, 7, 9, 10, 11), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12) | |
| ne 7.6. | CIZI | Z jarní zeleniny (1, 6, 7, 9, 10, 11), Španělský ptáček vepřový (1, 3, 10), Rýže dušená, Salát z červené řepy, 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 |