

# Jídelní lístek A

od 8.6.2026 do 14.6.2026

		Oběd	
po 8.6.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Kmínová s vejci (1, 3, 9), Uzená plec vařená, Omáčka žampionová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Kmínová s vejci (1, 3, 9), Rybí karbenátky se sýrem (1, 3, 4, 7), Brambor maštěný máslem (7), Kompot míchaný, Ovocný nápoj (12)
út 9.6.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Polévka Bramborový krém (1, 7), Vepřová krkovice 150 po selsku, Štouchané brambory s máslem (7), Salát zelný, Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Polévka Bramborový krém (1, 7), Rumunský guláš(hov maso,rajčata,lilek,paprika) (1, 12), Rýže dušená, Salát zelný, Ovocný nápoj (12)
st 10.6.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Česneková s bramborem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Krůtí maso na pepři (1), Rýže dušená, Salát zelný, Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Česneková s bramborem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové plíčky na smetaně (1, 7, 9, 10), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
čt 11.6.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Fazolová s párkem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové ražniči (10), Brambor maštěný máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Fazolová s párkem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Krůtí maso dušené s hráškem (1), Rýže dušená, Kompot dýně, Ovocný nápoj (12)
pá 12.6.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Hovězí s masovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Maďarský vepřový perkelt (1, 7), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Hovězí s masovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Jáhlový nákyp se švestkama (3, 7, 12), Ovocný nápoj (12)
so 13.6.	CIZI	Rýžová s mlékem a vejci (1, 3, 7, 9), Uzené kuřecí stehno, Bramborová kaše (7), Kompot míchaný, Ovocný nápoj (12)	
ne 14.6.	CIZI	Hovězí s drobením (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Fořtovská vepřová kýta(víno,hrášek,žampiony,slanina) (1, 7, 10, 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. Koryši                              | 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                    |