

# Jídelní lístek A

od 22.6.2026 do 28.6.2026

		Oběd	
po 22.6.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Bramborová s krupkami (1, 9), Hovězí maso vařené, Omáčka rajská (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Bramborová s krupkami (1, 9), Krutí medailonky přírodní (7), Rýže dušená, Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)
út 23.6.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Zelná s klobásou (1, 7), Vepřový řízek ondráš (1, 3, 7), Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Zelná s klobásou (1, 7), Rizoto z kuřecího masa (7), Okurkový salát s rajčaty, Ovocný nápoj (12)
st 24.6.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Kuřecí s masem a rýží (9), Vepřové žebírko přírodní (1, 7), Brambor maštlžený máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Kuřecí s masem a rýží (9), Furmanské halušky(slanina,uzený sýr,smetana) (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
čt 25.6.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Hovězí se strouháním (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Moravský vrabec (1), Zelí kysané (1), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Hovězí se strouháním (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Telecí na žampionech (1), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
pá 26.6.	CIZI	<b>Varianta 1</b> Z vaječné jíšky (1, 3, 9), Obalovaný sendvič se sýrem (1, 3, 7), Brambor maštlžený máslem (7), Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)	<b>Varianta 2</b> Z vaječné jíšky (1, 3, 9), Žemlovka s jablky a tvarohem (1, 3, 7, 12), Ovocný nápoj (12)
so 27.6.	CIZI	Česneková s bramborem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí tokáň (červená kapie, rajský protlak) (1), Rýže dušená, Kompot jablka, Ovocný nápoj (12)	
ne 28.6.	CIZI	Hovězí s masovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí řízek v brokolicevém těstíčku (1, 3, 7), Brambor maštlžený máslem (7), Mrkvový salát s ananasem, 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. Arašídý                             | 12. Oxid siřičitý a siřičitany |
| 6. Sojové boby                         | 13. Vlčí bob (Lupina)          |
| 7. Mléko včetně laktosy                | 14. Měkkýši                    |