

Jídelní lístek A

od 27.7.2026 do 2.8.2026

		Oběd	
po 27.7.	CIZI	Varianta 1 Bramborová s houbami (1, 9), Hovězí maso vařené, Omáčka koprová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Bramborová s houbami (1, 9), Srbské žebírko (slanina, lečo) (1, 7, 9, 10, 11), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
út 28.7.	CIZI	Varianta 1 Čočková (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové maso dušené v mrkvi (1, 7), Brambor vařený, Jablka, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Čočková (1, 6, 7, 9, 10, 11), Krůtí maso na paprice (1, 7), Špecle (1, 3), Jablka, Ovocný nápoj (12)
st 29.7.	CIZI	Varianta 1 Kedlubnová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Segedinský guláš speciál (1, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Kedlubnová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí bulgureto se zeleninou a sýrem (1, 7, 9), Kompot jablka, Ovocný nápoj (12)
čt 30.7.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s masem a těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí řízek smažený (1, 3, 7), Brambor maštěný máslem (7), Salát z čínské zelí s jablky a mrkví, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s masem a těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Nudlový nákyp se šunkou a brokolicí (1, 3, 7), Salát z čínské zelí s jablky a mrkví, Ovocný nápoj (12)
pá 31.7.	CIZI	Varianta 1 Frankfurtská (1, 7), Sekaná s panenkou (1, 3, 7), Štuchané brambory s máslem (7), Okurkový salát s rajčaty, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Frankfurtská (1, 7), Vločková kaše s máslem a skořicí (1, 7), Kompot švestky, Ovocný nápoj (12)
so 1.8.	CIZI	Česneková s bramborem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová pečeně polomská (smetana, žampiony) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	
ne 2.8.	CIZI	Kmínová s kapáním (1, 3, 7, 9), Vepřová krkovička pečená (1), Štuchané brambory s máslem (7), Rajčatový salát, 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 – 200gSkupiny 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. Vlíčí bob (Lupina) |
| 7. Mléko včetně laktosy | 14. Měkkýši |