

Jídelní lístek A

od 3.8.2026 do 9.8.2026

		Oběd	
po 3.8.	CIZI	Varianta 1 Zeleninová jemná (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová pečeně po orientálu(rajče,paprika,žampiony,víno) (1, 12), Rýže dušená, Oplatek (1, 3, 6, 8), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Zeleninová jemná (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rybí filé smažené v sýrovém těstíčku (1, 3, 4, 7), Brambor maštěný máslem (7), Tatarka (3, 10), Oplatek (1, 3, 6, 8), Ovocný nápoj (12)
út 4.8.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřový bůček pečený (1), Zelí hlávkové dušené (1), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí na pepři (1), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)
st 5.8.	CIZI	Varianta 1 Bílá polévka z drůbeže (1, 7, 9), Vepřová pečeně frankfurtská (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Bílá polévka z drůbeže (1, 7, 9), Uzené kuřecí stehno, Štouchané brambory s máslem (7), Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)
čt 6.8.	CIZI	Varianta 1 Bramborová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové žebírko smažené (1, 3, 7), Brambor maštěný máslem (7), Okurkový salát, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Bramborová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Drůbeží játra na cibulce, Těstoviny (1), Okurkový salát, Ovocný nápoj (12)
pá 7.8.	CIZI	Varianta 1 Hrstková (1, 3, 7, 9), Bramborový guláš se salámem O. (1, 6, 7, 9, 10, 11), Chléb křupák (1, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hrstková (1, 3, 7, 9), Žemlovka s jablky a tvarohem (1, 3, 7, 12), Ovocný nápoj (12)
so 8.8.	CIZI	Hnědá polévka s praženou krupicí (1, 7, 9), Hovězí maso vařené, Omáčka rajská (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	
ne 9.8.	CIZI	Špejcharová (1, 3, 9), Kuřecí řízek v sýrovém těstíčku (1, 3, 7), Brambor maštěný máslem (7), Mrkvový salát s broskvemi, 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. Vlčí bob (Lupina) |
| 7. Mléko včetně laktosy | 14. Měkkýši |