

Jídelní lístek A

od 17.8.2026 do 23.8.2026

		Oběd	
po 17.8.	CIZI	Varianta 1 Zeleninová s vejcem (1, 3, 7, 9), Plovdivské maso(sl.paprika,česnek,rajský protlak) (1), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Zeleninová s vejcem (1, 3, 7, 9), Lázeňská zeleninová směs (o) (3, 7), Brambor vařený, Kompot hrušky, Ovocný nápoj (12)
út 18.8.	CIZI	Varianta 1 Rajčatová s ovesnými vločkami (1), Vepřová krkovička pečená (1), Zelí bílé hlávkové (1), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Rajčatová s ovesnými vločkami (1), Rybí filé zapečené se sýrem (4, 7), Brambor maštný máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)
st 19.8.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s masovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Květák smažený (1, 3), Brambor maštný máslem (7), Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s masovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová pečeně štěpánská(plněná vejcem) (1, 3), Rýže dušená, Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)
čt 20.8.	CIZI	Varianta 1 Bramborová s krupkami (1, 9), Maminčino kuře(těstoviny,játra,žampiony) (1, 7), Těstoviny (1), Salát z červené řepy s křenem, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Bramborová s krupkami (1, 9), Hovězí maso na česneku (1), Bramborový knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
pá 21.8.	CIZI	Varianta 1 Gulášová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vejce vařené 2 ks (3), Fazolové lusky na smetaně (1, 7), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Gulášová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Krupicová kaše se skořicí (1, 7), Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)
so 22.8.	CIZI	Květáková (1, 7), Vepřová pečeně znojemská (1), Rýže dušená, Rajčatový salát, Ovocný nápoj (12)	
ne 23.8.	CIZI	Hovězí s rýží a hráškem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Medailonky z krůtích prsou (1, 7), Brambor maštný máslem (7), Mrkvový 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. Arašídý | 12. Oxid siřičitý a siřičitany |
| 6. Sojové boby | 13. Vlčí bob (Lupina) |
| 7. Mléko včetně laktosy | 14. Měkkýši |