

Jídelní lístek A

od 31.8.2026 do 6.9.2026

		Oběd	
po 31.8.	CIZI	Varianta 1 Z vaječné jíšky (1, 3, 9), Vepřová pečeně cikánská (1, 9, 10), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Z vaječné jíšky (1, 3, 9), Krůtí maso v pórku (1, 9), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)
út 1.9.	CIZI	Varianta 1 Selská (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové žebírko přírodní (1, 7), Brambor maštléný máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Selská (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuře po valticku(smetana,mrkev,celer,víno,slanina) (1, 7, 9, 12), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)
st 2.9.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s masovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová krkovice 150 po selsku, Špenát dušený (1), Bramborový knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s masovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí pečeně znojemská (1), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
čt 3.9.	CIZI	Varianta 1 Fazolová s párkem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Soukenický řízek(mleté maso) (1, 3, 7), Štuchané brambory s máslem (7), Salát z čínského zelí, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Fazolová s párkem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Zapečené těstoviny s kuřecím masem (1, 3, 7), Salát z čínského zelí, Ovocný nápoj (12)
pá 4.9.	CIZI	Varianta 1 Bramborová s vejcem (1, 3, 7, 9), Rumunský guláš(hov maso,rajčata,lilek,paprika) (1, 12), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Bramborová s vejcem (1, 3, 7, 9), Halušky se zelím a uzeným masem (1, 3), Ovocný nápoj (12)
so 5.9.	CIZI	Drůbková s nudlemi (1, 3, 7, 9), Vepřová kýta na paprice (1, 7), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	
ne 6.9.	CIZI	Hovězí s drobením (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Krůtí kostky na žampionech (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rýže dušená, Salát z červené řepy, 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 |