

Jídelní lístek A

od 7.9.2026 do 13.9.2026

		Oběd	
po 7.9.	CIZI	Varianta 1 Hašé krémová polévka (1, 6, 7, 9, 10, 11), Ruská vepřová pečeně(žampiony,zelenina,smetana) (1, 7, 9, 10), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hašé krémová polévka (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rybí filé pečené na másle (V) (1, 4, 7), Brambor maščený máslem (7), Mrkvový salát, Ovocný nápoj (12)
út 8.9.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s kuskusem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové ražniči (10), Brambor maščený máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s kuskusem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Krůtí kostky na žampionech (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
st 9.9.	CIZI	Varianta 1 Slepičí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 9), Vepřová pečeně selská (1), Červené zelí s jablky (12), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Slepičí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 9), Těstoviny zapečené s brokolicí (1, 3, 7), Salát zelný, Ovocný nápoj (12)
čt 10.9.	CIZI	Varianta 1 Frankfurtská s bramborem (1), Židovský kuřecí řízek(česnekový) (1, 3, 7), Brambor maščený máslem (7), Salát zelný, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Frankfurtská s bramborem (1), Rizoto z vepřového masa (7), Salát zelný, Ovocný nápoj (12)
pá 11.9.	CIZI	Varianta 1 Dršťková (přesnídková) (1), Uzená plec vařená, Čočka na kyselo (1), Okurek, Chléb křupák (1, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Dršťková (přesnídková) (1), Dukátové buchtičky s vanil.krémem (1, 3, 6, 7), Ovocný nápoj (12)
so 12.9.	CIZI	Rajčatová s ovesnými vločkami (1), Vepřová krkovice 150 po selsku, Bramborová kaše (7), Okurkový salát, Ovocný nápoj (12)	
ne 13.9.	CIZI	Hovězí s masem a těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové po myslivecku(víno,smetana,zelenina) (1, 7, 9), Kynutý knedlík (1, 3, 7), 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 |