

Jídelní lístek A

od 14.9.2026 do 20.9.2026

		Oběd	
po 14.9.	CIZI	Varianta 1 Kmínová s vejci (1, 3, 9), Hovězí pečeně po orientálsku (1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Kmínová s vejci (1, 3, 9), Vepřová pečeně (1), Špenát dušený (1), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)
út 15.9.	CIZI	Varianta 1 Z červené čočky a zeleniny (1, 6, 7, 9, 10, 11), Sekaná s panenkou (1, 3, 7), Štouchané brambory s máslem (7), Okurek, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Z červené čočky a zeleniny (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuře na paprice (1, 7), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)
st 16.9.	CIZI	Varianta 1 Uzená s kroupami (1, 6, 7, 9, 10, 11), Svíčková na smetaně (1, 7, 9), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Uzená s kroupami (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové maso v pórku (1), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)
čt 17.9.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí prsíčka ve vajíčku (1, 3), Brambor vařený, Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová žebírko na kmíně (1), Rýže dušená, Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)
pá 18.9.	CIZI	Varianta 1 Špejcharová (1, 3, 9), Havířský guláš(hov maso,lečo,feferiny,česnek) (1), Chléb křupák (1, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Špejcharová (1, 3, 9), Krůtí medailonky přírodní (7), Brambor maštěný máslem (7), Fazolové lusky na másle (7), Ovocný nápoj (12)
so 19.9.	CIZI	Zeleninová s kuskusem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Obalovaný sendvič se sýrem (1, 3, 7), Bramborová kaše (7), Okurkový salát, Ovocný nápoj (12)	
ne 20.9.	CIZI	Hovězí s drobením (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Plněný paprikový lusk (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	

Změna jídelního lístku vyhrazena. Doba spotřeby do 14.00 hodin

Vypracoval: Marcela Příhodová, vedoucí 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. VÍČÍ bob (Lupina) |
| 7. Mléko včetně laktosy | 14. Měkkýši |