

Jídelní lístek A od 21.9.2026 do 27.9.2026

		Oběd	
		Oběd	Oběd
po 21.9.	CIZI	Varianta 1 Špenátová s vejcem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Aljašská treska smažená 150 g (1, 3, 4, 7), Brambor maštlčný máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Špenátová s vejcem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová pečeně protýkaná (1, 10), Rýže dušená, Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)
út 22.9.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové žebírko přírodní (1, 7), Brambor vařený, Kompot dýně, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Uzená plec vařená, Omáčka křenová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
st 23.9.	CIZI	Varianta 1 Z jarní zeleniny (1, 6, 7, 9, 10, 11), Bratislavská vepřová plec(smetana,paprika,okurek,mrkev) (1, 7, 9), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Z jarní zeleniny (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí roláda (1, 3, 6, 7), Bramborová kaše (7), Kompot míchaný, Ovocný nápoj (12)
čt 24.9.	CIZI	Varianta 1 Polévka drožděová (1, 3, 9), Hovězí guláš (1), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Polévka drožděová (1, 3, 9), Rizoto z telecího masa (1, 7), Okurek, Ovocný nápoj (12)
pá 25.9.	CIZI	Varianta 1 Slepičí polévka s kuskusem (1, 3, 6, 9), Jitrnicový a jelítkový prejt (1), Brambor vařený, Salát z kysaného zelí, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Slepičí polévka s kuskusem (1, 3, 6, 9), Bramborové šišky s máslem a perníkem (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
so 26.9.	CIZI	Bramborová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí plátek přírodní na slanině (1), Rýže dušená, Mrkvový salát s ananase, Ovocný nápoj (12)	
ne 27.9.	CIZI	Hovězí s játrovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Hamburská vepřová kýta(smetanová máčka,šunka,okurek) (1, 7, 9, 10), 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 – 200g
Skupiny 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 |