

Jídelní lístek A od 19.10.2026 do 25.10.2026

		Oběd	Oběd
po 19.10.	CIZI	Varianta 1 Kedlubnová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová pečeně štěpánská(plněná vejcem) (1, 3), Rýže dušená, Banán, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Kedlubnová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Telecí perkelt (1, 7), Těstoviny (1), Banán, Ovocný nápoj (12)
út 20.10.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Bramborová roláda plněná uzeným masem (1, 3, 7), Zelí kysané (1), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Pikantní kuřecí steak (3, 7), Brambor maščený máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)
st 21.10.	CIZI	Varianta 1 Zelná se salámem (1, 7), Vepřová játra po selsku(mlété maso,cibule,slanina,játra) (1, 3, 7), Štouchané brambory s máslem (7), Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Zelná se salámem (1, 7), Hovězí pečeně na houbách (1), Špecle (1, 3), Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)
čt 22.10.	CIZI	Varianta 1 Krupicová s vejcem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuře po valticku(smetana,mrkev,celer,víno,slanina) (1, 7, 9, 12), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Krupicová s vejcem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Azu po tatarsku (hov maso, protlak, okurek) (1), Rýže dušená, Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)
pá 23.10.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s masovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Klobása, Fazole na kyselo (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Okurek, Chléb křupák (1, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s masovou rýží (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Nákyp rýžový s tvarohem a ovocem (3, 7), Ovocný nápoj (12)
so 24.10.	CIZI	Bramborová (1, 6, 7, 9, 10, 11), Těftěly s rajčatovou omáčkou (ml.maso) (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	
ne 25.10.	CIZI	Rýžová s mlékem (1, 7, 9), Krutí kostky pečené na másle (1, 7), Kedlubnové zelí (1), Brambor vařený, 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 važené, bramborová kaše, bramborový salát, dušená rýže, ochucená rýže, těstoviny, špecle, noky – 200g, houskový knedlík – 160g / bramborový knedlík – 200gSkupiny alergenů

1. Obiloviny obsahující lepek pšeničný

2. Korýši

3. Vejce

4. Ryby

5. Arašidy

6. Sojové boby

7. Mléko včetně laktosy

8. Ořechy

9. Celer

10. Hořčice

11. Sezamová semena

12. Oxid siřičitý a siřičitany

13. Víčí bob (Lupina)

14. Měkkýši