Jídelní lístek A od 23.11.2026 do 29.11.2026

		Oběd Oběd	
po 23.11.	**CIZI**	**Varianta 1** Houbová se strouháním (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová kýta na paprice (1, 7), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)	**Varianta 2** Houbová se strouháním (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Krůtí kostky v mrkvi (1, 7), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)
út 24.11.	**CIZI**	**Varianta 1** Zeleninová s jáhly (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hamburská vepřová kýta(smetanová máčka,šunka,okurek) (1, 7, 9, 10), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	**Varianta 2** Zeleninová s jáhly (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rizoto z telecího masa (1, 7), Okurek, Ovocný nápoj (12)
st 25.11.	**CIZI**	**Varianta 1** Kuřecí se strouháním (1, 3, 9), Staročeská krkovička (1, 9), Zelí kysané (1), Bramborový knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	**Varianta 2** Kuřecí se strouháním (1, 3, 9), Losos na másle (4, 7), Brambor mašťěný máslem (7), Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)
čt 26.11.	**CIZI**	**Varianta 1** Česneková s bramborem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Medailon z vepřové panenky (1, 7), Brambor vařený, Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)	**Varianta 2** Česneková s bramborem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí maso na indický způsob(jablka,smetana,kari) (1, 7), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
pá 27.11.	**CIZI**	**Varianta 1** Fazolová s uzeným bůčkem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí guláš (1), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	**Varianta 2** Fazolová s uzeným bůčkem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vločková kaše s máslem a skořicí (1, 7), Kompot švestky, Ovocný nápoj (12)
so 28.11.	**CIZI**	Polévka drožďová (1, 3, 9), Sekaná s panenkou (1, 3, 7), Bramborová kaše (7), Okurkový salát, Ovocný nápoj (12)	
ne 29.11.	**CIZI**	Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí stejk grilovaný (1), 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 Kadlčíková

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
2. Korýši
3. Vejce
4. Ryby
5. Arašídy
6. Sojové boby
7. Mléko včetně laktosy
8. Ořechy
9. Celer
10. Hořčice
11. Sezamová semena
12. Oxid siřičitý a siřičitany
13. Vlčí bob (Lupina)
14. Měkkýši