

Jídelní lístek

od 22.4.2024 do 28.4.2024

		Oběd	
po 22.4.	CIZI	Varianta 1 Zeleninová s vejcem (1, 3, 7, 9), Vepřová pečeně (1), Kapusta dušená (1), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Zeleninová s vejcem (1, 3, 7, 9), Hovězí maso vařené, Omáčka rajská (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)
út 23.4.	CIZI	Varianta 1 Zelná se salámem (1, 7), Kuřecí prsíčka ve vajíčku (1, 3), Brambor maščený máslem (7), Okurkový salát se smetanou (7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Zelná se salámem (1, 7), Vepřová žebírko na kmíně (1), Rýže dušená, Salát okurkový se smetanou (7), Ovocný nápoj (12)
st 24.4.	CIZI	Varianta 1 Fazolová s bramborem (1, 3, 7), Smažený sekaný řízek s celerem (1, 3, 7, 9), Brambor maščený máslem (7), Zelný salát s koprem, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Fazolová s bramborem (1, 3, 7), Zapečené těstoviny s vepř.masem a sýrem (1, 3, 7), Zelný salát s koprem, Ovocný nápoj (12)
čt 25.4.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s krupicovými noky (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové výpečky, Zelí kysané (1), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s krupicovými noky (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Telecí kostky po lašsku(kopr,smetana,protlak) (1, 7, 9, 10, 11), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)
pá 26.4.	CIZI	Varianta 1 Krkonošská cibulačka (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Staročeská krkovička (1, 9), Štouchané brambory s máslem (7), Salát coleslaw (3, 10), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Krkonošská cibulačka (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Rýžový nákyp se švestkami (3, 7), Ovocný nápoj (12)
so 27.4.	CIZI	Rajčatová s rýží (1, 7), Uzená plec vařená, Omáčka pórková (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	
ne 28.4.	CIZI	Hovězí se strouháním (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuře pečené na způsob bažanta (7), Rýže dušená, Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)	

Změna jídelního lístku vyhrazena. Doba spotřeby do 14.00 hodin

Vypracoval: Štěpánka Barčáková, 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 – 200g

Skupiny alergenů

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Obiloviny obsahující lepek pšeničný | 8. Ořechy |
| 2. Koryši | 9. Celer |
| 3. Vejce | 10. Hořčice |
| 4. Ryby | 11. Sezamová semena |
| 5. Arašidy | 12. Oxid siřičitý a siřičitany |
| 6. Sojové boby | 13. Vlčí bob (Lupina) |
| 7. Mléko včetně laktosy | 14. Měkkýši |