

Jídelní lístek A

od 12.5.2025 do 18.5.2025

		Oběd	
po 12.5.	CIZI	Varianta 1 Zeleninová se strouháním (1, 3, 7, 9), Vepřová pečeně polomská (smetana, žampiony) (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Zeleninová se strouháním (1, 3, 7, 9), Zapékaný květák s vejci (3, 9), Brambor mašćený máslem (7), Kompot broskve, Ovocný nápoj (12)
út 13.5.	CIZI	Varianta 1 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová pečeně protýkaná (1, 10), Rýže dušená, Salát okurkový s rajčaty, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Hovězí s těstovinou (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Halušky se zelím a uzeným masem (1, 3), Ovocný nápoj (12)
st 14.5.	CIZI	Varianta 1 Z červené čočky a zeleniny (1, 6, 7, 9, 10, 11), Rybí filé zapečené se sýrem (4, 7), Brambor mašćený máslem (7), Tatarka (3, 10), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Z červené čočky a zeleniny (1, 6, 7, 9, 10, 11), Těftěly s rajčatovou omáčkou (ml.maso) (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Těstoviny (1), Ovocný nápoj (12)
čt 15.5.	CIZI	Varianta 1 Špenátová (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Květák smažený (1, 3), Brambor mašćený máslem (7), Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Špenátová (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí pečeně přírodní (1), Rýže dušená, Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)
pá 16.5.	CIZI	Varianta 1 Fazolová s párkem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Uherský guláš(hov maso,brambor,rajče) (1), Chléb křupák (1, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Fazolová s párkem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Žemlovka Jablková (1, 3, 7, 12), Ovocný nápoj (12)
so 17.5.	CIZI	Krupicová s vejcem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Karbenátek pečený (1, 3), Brambor mašćený máslem (7), Zelenina na másle (7), Ovocný nápoj (12)	
ne 18.5.	CIZI	Hovězí s játrovou rýží (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)	

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. Korýši | 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 |