

Jídelní lístek A

od 29.9.2025 do 5.10.2025

		Oběd	
po 29.9.	CIZI	Varianta 1 Kmínová s vejci (1, 3, 9), Vepřový guláš (1), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Kmínová s vejci (1, 3, 9), Zapečená květák s vejci (3, 7), Brambor maščený máslem (7), Kompot míchaný, Ovocný nápoj (12)
út 30.9.	CIZI	Varianta 1 Zeleninová jemná (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí prsíčka smažená v těstíčku (1, 3, 7), Brambor maščený máslem (7), Okurkový salát, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Zeleninová jemná (1, 6, 7, 9, 10, 11), Hovězí tokáň (červená kapie, rajský protlak) (1), Rýže dušená, Okurkový salát, Ovocný nápoj (12)
st 1.10.	CIZI	Varianta 1 Slepičí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 9), Vepřové plíčky na smetaně (1, 7, 9, 10), Kynutý knedlík (1, 3, 7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Slepičí vývar s masem a nudlemi (1, 3, 9), Srbské žebírko (slanina, lečo) (1, 7, 9, 10, 11), Brambor vařený, Ovocný nápoj (12)
čt 2.10.	CIZI	Varianta 1 Pórková bílá (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřová krkovička pečená (1), Štuchané brambory s máslem (7), Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Pórková bílá (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí bulgureto se zeleninou a sýrem (1, 7, 9), Salát z červené řepy, Ovocný nápoj (12)
pá 3.10.	CIZI	Varianta 1 Česneková s bramborem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Uzená plec vařená, Štuchané brambory s máslem (7), Salát míchaný (7), Ovocný nápoj (12)	Varianta 2 Česneková s bramborem (1, 6, 7, 9, 10, 11), Bavorské vdolečky (1, 3, 7, 12), Ovocný nápoj (12)
so 4.10.	CIZI	Krupicová s vejcem (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11), Vepřové plátky na rajčatech (1), Rýže dušená, Ovocný nápoj (12)	
ne 5.10.	CIZI	Hovězí s masem a rýží (1, 6, 7, 9, 10, 11), Kuřecí řízek stehenní (1, 3, 7), Bramborová kaše (7), Mrkvový salát, 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

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. Vlíčí bob (Lupina)

14. Měkkýši